



Dörrautomat

10028436

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein-Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten

Artikelnummer	**10028436**
Stromversorgung	220-240 V 50/60Hz
Leistungsaufnahme	630 W

Sicherheitshinweise



Warnung*:* **Gefahr eines Stromschlags**
Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie dieses Gerät, umstellen, warten oder reinigen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Stromanschluss

- Bevor Sie dieses Gerät benutzen, überprüfen Sie bitte, ob die Spannung (220-240 V) mit dem Stromanschluss in Ihrem Haus kompatibel ist und das Stromkabel in einer richtig geerdeten Steckdose angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Schalter in der AUS-Position (OFF) befinden.
- Verändern Sie den Stecker nicht.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Stecker. Auch nicht, wenn das Gerät nicht funktioniert, irgendwie beschädigt wurde, in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht wurde. Senden Sie in diesem Fall das Gerät an die angegebene Adresse zur Reparatur oder Überprüfung.
- Schließen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Um den Netzstecker zu trennen, ziehen Sie am Netzstecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Lassen Sie den Netzstecker nicht über die Kante einer Tischplatte oder heißen Oberflächen hängen.
- Ein kurzes Kabel wurde mitgeliefert, um die Gefahren von Stolpern und Verstrickungen zu vermindern. Ein Verlängerungskabel kann mit Umsicht verwendet werden. Verwenden Sie den Stecker nur mit einer Verlängerung, wenn der Stecker völlig in die Steckdose der Verlängerung passt und die Verlängerung die elektrischen Spezifikationen des Geräts hat (siehe Schild auf der Unterseite des Geräts). Legen Sie die Verlängerung so, dass sie nicht dort über die Tischplatte ragt, wo Kinder daran ziehen können oder jemand stolpert.

- Verwenden Sie keine Steckdose oder Verlängerungskabel, wenn der Stecker nur lose sitzt. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, wenn das Kabel heiß wird.
- Die Verwendung von Zubehör oder Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, können zu einem Brand, einem Stromschlag oder einer Verletzung führen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät gerade nicht verwenden.

Aufstellung und Betrieb

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien bestimmt.
- Stellen sie das Gerät immer auf eine flache, ebene und stabile Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Heizgeräts, in einen beheizten Ofen oder auf Herdplatten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf entflammbaren Oberflächen wie Teppichen.
- Blockieren Sie die Luftschlitze an der Tür und der Rückseite des Dörrautomaten nicht. Stellen Sie das Gerät mindestens 30 cm von den Wänden entfernt auf, um eine angemessene Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Benutzen Sie immer die Bedienelemente, um das Gerät zu bedienen.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, wenn es in Betrieb ist.
- Wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden, ist strenge Aufsicht geboten.

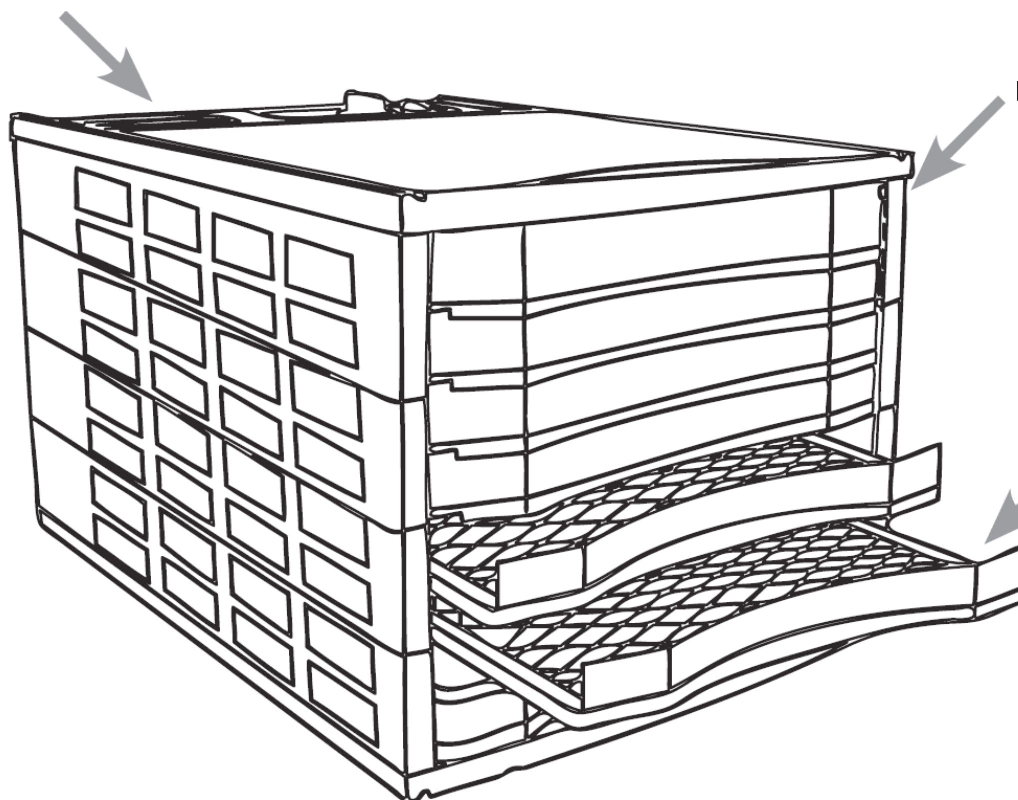
Wartung und Lagerung

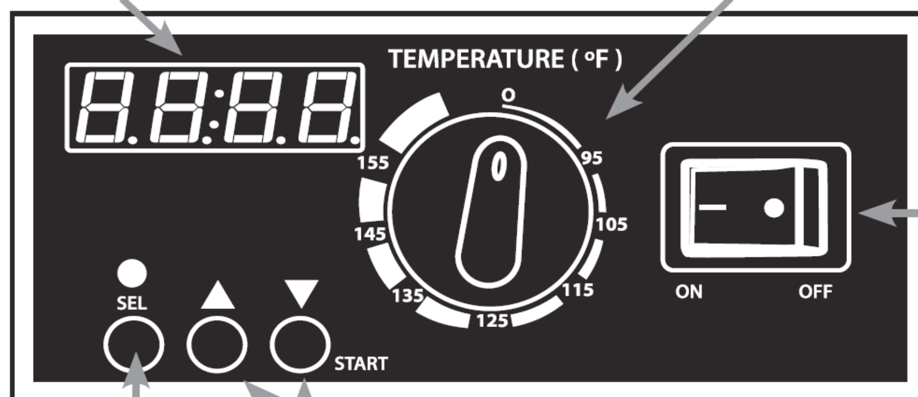
- Reinigen Sie das Gerät und decken Sie es ab, wenn Sie es über längere Zeit nicht verwenden. Lagern Sie es an einem kühlen Ort.
- Falls das Gerät nicht korrekt funktioniert, schalten Sie es umgehend aus und verwenden Sie es nicht weiter. Versuchen Sie nicht Teile des Gehäuses zu öffnen. In diesem Gerät sind keine Teile enthalten, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenden Sie sich immer an die Servicezentrale, falls das Gerät nicht richtig funktioniert. Verwenden oder ersetzen Sie keine nicht zugelassenen Teile, die für das Gerät nicht vorgesehen sind. Alle Teile dieses Geräts müssen gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden. Verwenden Sie nur Teile, die vom Servicezentrum zugelassen sind. Alle anderen nicht bestimmungsgemäßen Teile oder Zubehör sind streng verboten und führen zu einem Garantieverlust.

Lieferumfang

- 1 Dörrautomat (Station)
- 8 Einschübe

Geräteübersicht und Funktionstasten





Vor der Inbetriebnahme

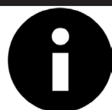
Zubehör, das Sie brauchen:

- 1 Schälmesser
- Schneidebrett
- Behälter

Weiteres Zubehör, das die Arbeit erleichtert:

- Ein Zerkleinerer, um die Lebensmittel schneller und gleichmäßig in Scheiben zu schneiden.
- Ein Dampfgarer oder ein Kessel mit zusammenfaltbaren Dampfgarer zum Blanchieren.
- Ein Mixer, um Früchte-Püree für Fruchtschnitten herzustellen
- Ein kleiner Notizblock, um die funktionierenden Dörrzeiten und Rezepte zu notieren.

Benutzung



Lesen Sie erste die Anleitung, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

1 Einschalten: Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter (ON/OFF).

2 Einstellen der Temperatur: Stellen Sie den Drehregler auf die gewünschte Temperatur ein.

3 Stellen des Timers: Drücken Sie die Taste SEL. Die Anzeige für den digitalen Timer blinkt.

4 Einstellung der Stunden: Drücken Sie die Pfeile, um die Anzahl der Stunden zu erhöhen oder zu verringern (bis zu 40 Stunden).

5 Einstellung der Minuten: Drücken Sie die Taste SEL noch einmal. Stellen Sie die Minuten ein, in dem Sie den Wert mit ^ oder v erhöhen.

6 Bestätigung der Timer-Einstellung: Drücken Sie wieder SEL.

7 Drücken Sie abschließend die Taste START.

8 Lassen Sie das Gerät vor dem Dörrvorgang 45 Minuten auf 32 °C laufen, um die Feuchtigkeit zu entfernen.

9 Wenn das Gerät aus einem unbekannten Grund anhält, schalten Sie es aus und wiederholen Sie die Schritte 1-7.

10 Ziehen Sie die Einschübe mit Backhandschuhen aus dem Gerät und bestücken Sie sie mit den Teilen, die getrocknet werden sollen. Überlappen Sie die Stücke nicht und lassen Sie Raum dazwischen, um die Luft zirkulieren zu lassen und die besten Ergebnisse zu erzielen.

11 Schieben Sie die die Einschübe zurück in das Gerät. Benutzen Sie beide Hände, um eine größtmögliche Stabilität zu gewährleisten.

12 Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Drehregler oben am Gerät betätigen.

Empfehlungen für die Zubereitung

Grundlegende Tipps für die Zubereitung von Nahrung

Obst- und Gemüseschalen enthalten häufig einen Großteil des Nährwerts. Daher ist es besser sie nicht abzuschälen, wenn die getrocknete Nahrung als Zwischenmahlzeit oder als Plätzchen gegessen wird. Auf der anderen Seite werden Sie Äpfel für einen Kuchen eher schälen wollen als Tomaten für eine Suppe. Wenn Sie Früchte für ein besonderes Rezept schälen, tun Sie das in der Regel, bevor sie zu sehr ausgetrocknet sind.

Einer der wichtigsten Faktoren beim erfolgreichen Trocknen ist die Weise, wie die Nahrung in Scheiben geschnitten ist. Beim Trockenen von Früchten hilft es, wenn alle Scheiben die gleiche Dicke

haben, so dass sie zur selben Zeit den gleichen Feuchtigkeitsgrad haben. Dicke Scheiben trocknen langsamer als dünne. Die Dicke können Sie frei wählen. Ein gutes Gelingen und Gleichförmigkeit werden wahrscheinlicher, wenn Sie alle Teile so gleich dick wie möglich schneiden.
Die Schale vieler Lebensmittel schützen sie auf natürliche Weise, aber sie kann den Trocknungsvorgang behindern. Während der Trocknung entweicht die Feuchtigkeit am besten durch einen Schnitt oder eine angeritzte Oberfläche und nicht durch eine harte Schale. Je größer deshalb die angeschnittene Oberfläche ist, desto schneller und besser wird das Nahrungsmittel trocknen. Aus diesem Grund sollten längliche, dünne Gemüsesorten wie grüne Bohnen, Spargel und Rhabarber der Länge nach oder mit einem extremen diagonalen Schnitt aufgeschnitten werden, um so möglichst viel des Inneren von dem Gemüse wie möglich freizulegen.

Früchte sollten am Kern entlang aber nicht durch den Kern hindurch geschnitten werden. Versuchen Sie dünne, flache Schnitte zu machen. Brokkolistiele sollten, abhängig vom Durchmesser, in Hälften geschnitten oder geviertelt werden. Kleinere Früchte wie Erdbeeren können in Hälften geschnitten werden. Noch kleinere Beerensorten können entweder in Hälften geschnitten oder leicht blanchiert werden, um die Haut aufzubrechen.

Befüllung der Einschübe

Wenn Sie die Einschübe befüllen, können Sie die gesamte Fläche verwenden. Allerdings muss sie luftdurchgängig bleiben. Versuchen Sie die Teile in einer Schicht aufzulegen, wo immer es geht. Dies ist besonders wichtig bei Nahrungsmitteln wie Bananenscheiben und Ananasringen, aber nicht so wichtig bei Bohnen. Falls einige Stücke zu feucht herauskommen, wenn Sie fertig sind, könnte einer der Gründe sein, dass es durch ein anderes Stück bedeckt war.

Trocknung entfernt die Feuchtigkeit und lässt die Früchte währenddessen schrumpfen. Dies macht es Ihnen möglich die gleiche Menge Nahrung in einem kleineren Raum zu lagern. Gehackte Lebensmittel sollten nicht dicker als 1 cm aufgetragen werden. Falls nötig, benutzen Sie ein Gitter, um die Lebensmittel zu fixieren.

Es kann notwendig sein, fein gehacktes Essen ein- oder zweimal neu zu verteilen, um eine gleichmäßige Trocknung aller Stücke zu ermöglichen. Dazu schalten Sie das Gerät aus, ziehen den Netzstecker, entfernen die Einschübe, verteilen die Stücke neu, bauen alles wieder zusammen und schalten das Gerät nach obiger Anleitung wieder ein.

Vermeiden Sie Tropfen

Einige Lebensmittel wie sehr reife Tomaten und Zitrusfrüchte oder gezuckerte Früchte können tropfen. Das Tropfen von einer Einlage kann den Geschmack verschiedener Lebensmittel auf den niedrigeren Einschüben verändern. Um das Tropfen nach dem Auflegen auf einen Einschub zu verhindern, klopfen Sie den Einschub ein paar Mal auf einem Handtuch ab, das auf einer Arbeitsplatte liegt. So entfernen Sie überschüssige Feuchtigkeit.

Dörren von Gemüse

Getrocknetes Gemüse ist genauso schmackhaft und vielseitig wie getrocknetes Obst. Mit getrocknetem Gemüse können Sie köstliche Suppen, Eintöpfe und Aufläufe kochen. Im Grunde können Sie überall getrocknetes Gemüse nehmen, wo Sie auch frisches verwenden.

Waschen Sie das Gemüse immer in kaltem Wasser, bevor Sie das ausgewählte Gemüse zubereiten und trocknen. Ein gewisser Aufwand (Entkernung, in Scheiben schneiden, Schälen oder Schreddern) ist schon notwendig. Eine Schneidemaschine ist hier ein praktisches Werkzeug, wenn Sie damit einen großen Haufen Gemüse in Sekunden verarbeiten und für den Dörrautomaten zubereiten können.

Seien Sie beim Trocknen von Gemüse kreativ. Gemüse, für ca. zwei Minuten in verdünntem Zitronensaft oder ähnlichen Aromen eingelegt, wird ihm (z. B. grünen Bohnen oder Spargel) eine Geschmacksnote hinzufügen.

Vorbehandlung von Gemüse

In der Regel braucht Gemüse keine besondere Behandlung zur Trocknung. Allerdings gibt es Ausnahmen. Hier sind einige Hinweise zur Vorbehandlung, die Ihnen helfen werden, das meiste aus dem getrockneten Gemüse zu machen.

Einige Gemüsesorten wie Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Tomaten und Pilze können ohne Vorbehandlung getrocknet werden. Im Allgemeinen müssen Gemüsesorten, die für das Einfrieren gedämpft oder blanchiert werden müssen, auch für das Dörren behandelt werden.

Abgesehen von den oben genannten Ausnahmen, müssen die restlichen Gemüsesorten vor dem Trocknen gedämpft oder blanchiert werden. Viele Gemüsesorten enthalten Enzyme, die das Gemüse reifen lassen. Wenn Sie diese Enzyme im Gemüse aktiv lassen, werden sie das Aroma und den Geschmack weiter verändern, was evtl. unerwünscht ist. Obwohl unbehandeltes Gemüse, das getrocknet wird, immer noch drei bis vier Monate lang gut sein kann, hält mit Hitze behandeltes Gemüse länger und erhält in der Regel den Geschmack besser.

Dämpfen

Dämpfen ist die beste Methode der Vorbehandlung. Legen Sie eine Schicht von zerhacktem oder in Scheiben geschnittenem Gemüse in ein Sieb oder einen Dämpfeinsatz. Die Schicht des geschredderten Gemüses darf einen guten Zentimeter dick sein. Setzen Sie das Gemüse mit dem Einsatz auf einen Topf mit einer kleinen Menge kochendem Wasser und decken Sie den Topf ab. Das Wasser darf das Gemüse nicht berühren. Beginnen Sie sofort, die Zeit zu stoppen. Wenn Sie den Einsatz herausnehmen wollen, sollte das Gemüse gerade weich sein. Stellen Sie das Sieb bzw. den Dämpfeinsatz in eine Schüssel mit kaltem Wasser, um den Kochvorgang zu beenden und damit das Gemüse seine Farbe behält. Trocknen Sie es und breiten Sie es auf den Einschüben aus.

Blanchieren

Blanchieren wird für grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel, Kartoffeln und Erbsen empfohlen. Da dieses Gemüse oft in Suppen oder Eintöpfen verwendet wird, stellt Blanchieren sicher, dass es eine wünschenswerte Farbe beibehält. Zum Blanchieren legen Sie das vorbereitete Gemüse lediglich 3-5 Minuten in einen Topf mit kochendem Wasser. Sieben und trocknen Sie das Gemüse und legen Sie es in den Dörrautomaten.

Blanchieren ist schneller als Dämpfen, aber es gehen dabei viele Nährstoffe im Wasser verloren. Es ist für zerhacktes und geschreddertes Gemüse nicht zu empfehlen, welches während des Blanchierens auch schnell zerkocht. Um in Scheiben geschnittenes Gemüse zu blanchieren, tun Sie das vorbereitete Gemüse in einen großen Topf mit kochendem Wasser. Fügen Sie nicht mehr als eine Tasse Gemüse pro Liter kochendes Wasser hinzu. Beginnen Sie umgehend, die Zeit zu stoppen. Zum Stoppen der Zeit folgen Sie den Standardzeiten beim Einfrieren. Die Zeit beträgt ungefähr zwischen einem Drittel und der Hälfte der Dämpfzeit bzw. bis das Gemüse gerade durch ist.

Dörren von Obst

Getrocknetes Obst ist eine hervorragende Zwischenmahlzeit. Probieren Sie es pur als Fruchtstreifen, Beilage für Eis und Strudel. Man kann sich kaum einen schmackhafteren und nahrhafteren Snack vorstellen als getrocknetes Obst. Es hat eine natürliche Süße, keine Konservierungsstoffe und ist günstig.

Der Dörrautomat macht das Trocknen von Obst leicht. Bei allen Obstsorten ist es am besten, sie vorher zu waschen, bevor Sie anfangen. Danach müssen die meisten Obstsorten lediglich in Hälften geschnitten, entkernt und in Scheiben geschnitten werden, bevor Sie sie in den Dörrautomaten geben.

Sie müssen Obst nicht vorbehandeln, um gute Ergebnisse zu erzielen. Allerdings können einige Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Bananen etwas dunkel werden, wenn sie getrocknet oder über sechs Monate gelagert werden. Obwohl sie immer noch essbar sind, wenn sie dunkel geworden sind, erscheinen sie für den Gaumen nicht so verlockend. Falls Ihnen die Farbveränderung des getrockneten Obstes nichts ausmacht, besteht keine Notwendigkeit, es vorzubehandeln. Obst wie Bananen wird ohne Vorbehandlung braun, gleichzeitig wird es sehr süß

und sprüht vor purem Bananengeschmack. Man schneidet die Banane einfach in Scheiben und gibt sie direkt in den Dörrautomaten. Für die Dörrzeiten von Obst schauen Sie in der Tabelle für die Obstzubereitung nach.

Zitronen-, Ananas- und Orangensaft

Frische oder in Flaschen abgefüllte Säfte sind durch ihre natürliche Süße am besten. Ananas- und Orangensaft können pur oder verdünnt verwendet werden. Falls Sie Zitronensaft verwenden, ist es am besten, ihn im Verhältnis 1 zu 8 mit Wasser zu verdünnen, um die Fruchtstücke 2 Minuten lang zu tränken. Seien Sie sich bewusst, dass der Geschmack dieser Säfte den der getrockneten Frucht überdecken kann und nicht immer dessen Verfärbung verhindert. Experimentieren Sie mit den Verdünnungsverhältnissen und den Einziehzeiten, um ihren Geschmack zu treffen.

Ascorbinsäure

Ascorbinsäure in Kristallform oder Produkte, die mit Ascorbinsäure hergestellt wurden, um Obst in Dosen zu konservieren, können in Drogerien oder Fachgeschäften erworben werden. Die meisten Lebensmittelläden verkaufen sie zusammen mit ihrem Einweckbedarf. Mischen Sie einen Teelöffel mit vier Tassen Wasser und legen Sie das Obst für etwa 4 Minuten ein. Der Geschmack kann, so wie Zitronensaft, ziemlich überdeckend sein. Experimentieren Sie also mit Konzentrationen und Einlegezeiten.

Natriumbisulfit

Natriumbisulfit können Sie in Ihrer Apotheke erwerben. Wenn Sie oder jemand anders bekannte allergische und chemische Empfindlichkeiten haben, sollten Sie das mit Ihrem Arzt abklären, bevor Sie diese Chemikalie verwenden. Achten Sie darauf, nur für Lebensmittel geeignete Ware zu kaufen. Mischen Sie 1 Teelöffel Natriumbisulfit in 1 Liter Wasser. Tauchen Sie das in Scheiben geschnittene Obst einige Minuten in die Lösung. Entnehmen Sie das Obst, lassen Sie es abtropfen und legen Sie es auf den Einschub des Dörrautomaten.

Herstellung von Fruchtleder

Fruchtleder wird manchmal auch als Fruchtrollen, Fruchtstreifen, Trockenfrucht oder Dörrobst bezeichnet. Aus püriertem und getrocknetem Obst, das zu einem Riegel ausgewalzt wird, wird ein schmackhafter, gut kaubarer, süßer Snack, den wir hier Fruchtleder nennen. Sie haben sicherlich schon die kommerzielle Version vom Markt gekostet. Haben Sie aber erst einmal die frische, hausgemachte Qualität probiert, werden Sie nie mehr das im Laden Gekaufte haben wollen! Fruchtleder ist eine gute Möglichkeit, reife oder übrig gelassene Früchte, die sonst weggeworfen werden, zu verwerten.

Fruchtleder herzustellen ist sehr einfach. Beginnen Sie mit dem gründlichen Waschen des Obstes in kaltem Wasser. Entfernen Sie die Stängel oder Blätter der Frucht. Entfernen Sie die Schale, Haut, Stellen und Samen, wie es notwendig erscheint. Pürieren Sie dann die Früchte oder Fruchtmischung Ihrer Wahl. Fügen Sie gerade genügend Flüssigkeit in den Mixer, um ein weiches, dickes Püree herzustellen. Honig, Fruchtsaft oder Wasser können verwendet werden. Lassen Sie die Mischung nicht zu dünn werden, sonst wird sie nicht in der Einlage des Dörrautomaten bleiben. Bei Obst mit einem hohen Feuchtigkeitsanteil muss wenig oder fast keine Flüssigkeit hinzugefügt werden.

Da Sie die Köchin / der Koch sind, werden Sie das Püree kosten, während Sie es herstellen. Es ist nicht nur Ihr Vorrecht, sondern auch ein Teil des Vorgangs, denn, wenn das Püree gut schmeckt, wird das Fruchtleder noch besser schmecken! Denken Sie daran, dass der Geschmack und die Süße sich konzentrieren, wenn das Fruchtleder trocken ist, machen Sie es also nicht zu süß!

Am besten verwenden Sie ein Fruchtlederblech, welches für den Zweck hergestellt wurde. Falls gerade nicht zur Hand, können Sie die Hälfte eines Einschubs mit einer Frischhaltefolie auslegen. Um eine angemessene Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte jeweils nur die Hälfte eines Einschubs bedeckt werden. Falls Sie mehr als einen Einschub verwenden, bedecken Sie die Hälften abwechselnd mit der Folie. Bedenken Sie, dass die Einschübe nur auf einer Seite eingeschoben werden können. Legen Sie die Einschübe auf der Anrichte richtig herum ab, bevor Sie die Einschübe mit der Frischhaltefolie auf der richtigen Seite bestücken.

Wenn Sie klebriges Püree trocknen (z. B. Bananen), sprühen Sie ein wenig Pflanzenöl auf das Fruchtlederblech oder die Frischhaltefolie. Nachdem alle Fruchtlederbleche gefüllt wurden, stapeln Sie die Einschübe im Dörrautomaten übereinander. Trocknen Sie das Fruchtpüree, bis es eine Ledertextur hat. Es sollte einfach sein, das Fruchtleder vom Blech abzunehmen. Wickeln Sie es in eine Frischhaltefolie und lagern Sie es bei Raumtemperatur. Gewürze, gehackte Nüsse oder Kokosnussflocken können für eine weitere Geschmacknote zum Püree hinzugegeben werden. Für weitere Varianten, mischen Sie verschiedene Arten von Püree zusammen.

Experimentieren Sie mit Ihren Rezepten nach Belieben. Pure Geschmacksrichtungen mit einer einzelnen Frucht gehen gut, es gibt aber auch viele verschiedene Fruchtkombinationen, um einen geschmackvollen Snack herzustellen. Diese sind u. a.:

- Erdbeer-Banane
- Erdbeer-Rhabarber
- Ananas-Pfirsich
- Apfel-Zimt (verwenden Sie Zimt sparsam)
- Honig-Preisbeere-Orange (Preisbeeren sollten gekocht sein)
- Ananas-Orange
- Ananas-Aprikose
- Himbeer-Apfel
- Himbeer-Banane-Kokosnuss
- Gemischte Beeren
- Apfel-Blaubeere

Dörren von Fleisch, Fisch, Geflügel

Trockenfleisch wird am besten für Camping und Rucksacktouren hergestellt. Wenn es wiederaufbereitet wird, entsteht daraus schmackhaftes Fleisch, das so ähnlich wie frisch zubereitet ist.

Wichtiger Hinweis: Das Kochen aller Fleisch- und Fischsorten (außer Beef Jerky) vor dem Dörrvorgang ist notwendig, um Sicherheit zu gewährleisten. Lagern Sie getrocknetes Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht länger als zwei Monate.

Verwenden Sie nur mageres Fleisch und schneiden Sie so viel Fett weg wie möglich. Fleisch sollte vor dem Trocknen mariniert werden, um es würziger und zarter zu machen. Die Marinade sollte Salz enthalten, was hilft, dem Fleisch das Wasser zu entziehen und es zu konservieren, aber kein Öl. Die meisten Marinaden enthalten eine Form von Säure (wie Tomatensoße oder Essig), weil die Säure die Fasern aufbricht und das Fleisch zarter werden lässt.

Fleisch ist leichter zu schneiden, wenn es zum Teil gefroren ist, besonders, wenn Sie dünne Scheiben haben wollen. Eine Schneidemaschine kann die Arbeit sehr erleichtern. Sie können auch Ihrem Metzger sagen, dass Sie Trockenfleisch oder Jerky Beef herstellen wollen. Er wird es gerne für Sie schneiden.

Wenn Sie Fleisch oder Wild für Eintöpfe, Suppen usw. trocknen, denken Sie daran, dass diese Art Fleisch vor dem Dörren gekocht werden muss. Kochen Sie es, schneiden Sie es in kleine Würfel und legen Sie es in den Dörrautomaten. Trocknen Sie es, bis die ganze Feuchtigkeit entwichen ist, so zwischen 2 und 8 Stunden.

Wenn das Dörrgut zur Verwendung in Ihrem Lieblingseintopf bereit ist, lassen Sie es mindestens anderthalb Stunden in Wasser oder Brühe aufquellen, bis es zart ist und ungefähr die gleiche Größe hat wie zuvor.

Rind

Wählen Sie magere Scheiben. Steak aus der Flanke, Hüfte oder Rumpf sind besser als Schulter oder Rippe.

Geflügel

Alle Geflügelarten müssen vor dem Trocknen gekocht werden. Dämpfen oder Grillen sind die besten Methoden. Hähnchenbrust ist magerer als das dunkle Fleisch.

Fisch

Es ist gut, den Fisch vor dem Trocknen zu dämpfen. Alternativ können Sie Ihren herkömmlichen Backofen auf 95 °C vorheizen und ihn 20 Minuten backen, oder bis er porös ist. Beim Trocknen von Fisch sind Seezunge und Flunder eine gute Wahl.

Jerky (gedörrtes, rohes Fleisch)

Das Trocknen von Fleisch ohne vorheriges Kochen führt zu einer steifen, zähen Fleischsorte, die in Amerika als „Jerky“ bekannt ist. Es ist eine der ältesten Formen der Fleischkonservierung. Da Jerky hergestellt wird, ohne das Fleisch erst zu kochen, ist es wichtig, qualitativ hochwertiges Fleisch zu nehmen und es zu säubern. Achten Sie auf eine saubere und hygienisch einwandfreie Arbeitsumgebung. Reinigen Sie die Arbeitsflächen, wenn Sie fertig sind. Denken Sie daran, dass Jerky das einzige Fleisch ist, das ungegart in den Dörrautomaten gelegt wird.

Beef Jerky (gedörrtes, rohes Rindfleisch) zubereiten

Wie bei fast allen Zutaten, ist es wichtig mit einem hochwertigen Stück Fleisch zu beginnen. Wählen Sie eine magere Flanke oder Hüftsteak mit 2,5 - 3,5 cm Dicke. Schneiden Sie das ganze Fett und das Bindegewebe weg. Fett behindert die Trocknung des Fleisches. Das Bindegewebe lässt ein zähes Jerky entstehen, das schwer zu kauen ist.

Zum leichteren Schneiden legen Sie das Fleisch für ca. 30 Minuten in einen Gefrierschrank und lassen es teilweise gefrieren. Danach drehen Sie es und lassen es weitere 15 Minuten frieren. Schneiden Sie Scheiben quer zur Maserung mit ca. 3 mm Dicke.

Marinieren Sie die Streifen für mindestens 3 Stunden oder über Nacht. Dies gibt dem Fleisch einen einmaligen Geschmack und macht das Fleisch gleichzeitig zart. Je länger die Marinierzeit, desto stärker die Würze des Jerky.

Fleisch kann mit Salz, Pfeffer, Knoblauch- oder Zwiebelpulver oder anderen Zutaten gewürzt werden. Da die Aromen sich während des Dörrens intensivieren, gehen Sie sparsam mit Salz um! Es sind viele Jerky-Rezepte verfügbar. Probieren Sie sie aus und kreieren Sie Ihren eigenen einmaligen Geschmack.

Lassen Sie die marinierten Streifen auf Papiertüchern abtropfen und legen Sie die Streifen auf die Einschübe. Denken Sie daran, den Dörrautomaten vor tropfendem Dörrgut zu schützen, wie vorher in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Trocknen Sie die Streifen, bis sie trocken und steif sind, aber gebogen werden können, ohne zu brechen. Dies braucht 6-16 Stunden. Anders als herkömmlich getrocknetes Fleisch, sollte Jerky gut zu kauen aber nicht brüchig sein.

Wichtiger Hinweis: Denken Sie daran, dass ein sauberer Arbeitsplatz wichtig ist. Achten Sie darauf, alle Arbeitsflächen und Ihre Hände vor dem Bearbeiten des Fleisches zu waschen. Waschen Sie Ihre Hände auch, nachdem Sie einen anderen Gegenstand oder Fläche berührt haben.

Pflanzen trocknen

Blumen

Die Blumen sollten gepflückt werden, nachdem der Tau getrocknet ist und bevor es abends feucht wird. Blumen sollten so schnell wie möglich getrocknet werden, nachdem sie gepflückt wurden. Werfen Sie kaputte oder braune Blätter fort. Legen Sie die Blumen in die Einschübe, ohne dass sie sich überlappen. Trocknen Sie die Blumen etwa 2 - 26 Stunden.

Kräuter

Abspülen und das Wasser abschütteln. Trocken reiben. Entfernen Sie tote oder farblose Blätter.

Falls Sie Samen benutzen, pflücken Sie die Kräuter, wenn die Kapseln die Farbe gewechselt haben. Lassen Sie die Kräuter am Stamm und entfernen Sie sie, wenn Sie mit dem Trocknen fertig sind. Breiten Sie die Kräuter lose auf einem Einschub aus. Die Trocknungszeiten variieren je nach Größe und Typ. Trocknen Sie Kräuter 2-6 Stunden lang.

Lagerung

Behältnisse

Jedes saubere, luft- und feuchtigkeitsdichte Behältnis ist zur Lagerung geeignet. Schwere Plastiktüten mit Reißverschluss oder Einschweißtüten sind für die Lagerung geeignet. Füllen Sie jede Tüte so weit wie möglich und drücken Sie überschüssige Luft heraus. Gefüllte Tüten können in Metallgefäßen mit Deckel (Kaffeedosen sind ideal) gelagert werden, um Insekten abzuhalten. Einmachgläser können mit oder ohne Plastiktüte verwendet werden. Gute Plastikbehältnisse mit eng ansitzenden Deckeln sind gut, sie müssen aber luftdicht sein. Benutzen Sie keine Stoffsäcke, leichte Plastiktüten, Butterpapier oder Behälter ohne einen fest sitzenden Deckel.

Allgemeine Tipps zur Lagerung von Lebensmitteln

- Warten Sie, bis das Trockengut völlig abgekühlt ist, bevor Sie es lagern.
- Hitze und Licht werden das Trockengut verschlechtern. Lagern Sie es in einer trockenen, kühlen und dunklen Umgebung.
- Entfernen Sie möglichst die gesamte Luft aus dem Lagerbehältnis und schließen Sie es fest.
- Die ideale Lagertemperatur ist 16 °C und darunter.
- Lagern Sie Nahrung nie direkt in einem Metallbehälter.
- Vermeiden Sie Behältnisse, die atmen oder einen schwachen Verschluss haben.
- Überprüfen Sie den Inhalt des Trockenguts über die folgenden Wochen hinweg auf Feuchtigkeit. Falls Feuchtigkeit entsteht, sollten Sie den Inhalt über längere Zeit trocknen.
- Getrocknetes Obst und Gemüse sollte nicht länger als ein Jahr gelagert werden, um eine bestmögliche Qualität zu gewährleisten.
- Trocknen Sie Ihre Erzeugnisse im Sommer, wenn sie am frischesten sind. Erneuern Sie sie jährlich.
- Getrocknetes Fleisch, Wild, Geflügel und Fisch sollten nicht länger als 3 Monate gelagert werden, wenn sie im Kühlschrank lagern, und nicht länger als 1 Jahr im Gefrierschrank.
- Vakuumversiegelungen können helfen, die Lagerzeit um mehrere Monate zu verlängern, wenn die Nahrungsmittel richtig und vollständig getrocknet wurden.

Lagerungsort

Kühle, dunkle und trockene Lagerung ist der Schlüssel, um die Qualität von Trockengut zu bewahren. Regale in Fensternähe müssen bedeckt werden, um Licht abzuhalten. Einweckgläser oder Plastikbehälter sollten mit einer Papiertüte umhüllt werden oder in geschlossenen Schränken untergebracht werden. Zementwände und –böden sind oft feucht und kalt. Daher sollte das Trockengut nicht direkt auf den Boden gestellt werden oder eine Kellerwand berühren, da dies zur Kondensation im Behälter führen kann. Lagern Sie das Trockengut nicht in der Nähe von Dingen mit einem starken Geruch (z. B. Lacke, Farbentferner oder Kerosin).

Lagerungszeit

Getrocknetes Obst und Gemüse sollte nicht länger als 1 Jahr gelagert werden. Planen Sie das gesamte Trockengut (Fleisch, Fisch, Geflügel oder Jerky) innerhalb von 1-2 Monaten aufzubrauchen. Etikettieren Sie die getrockneten Lebensmittel und rotieren Sie auf einer Zuerst-getrocknet-zuerst-essen-Grundlage. Überprüfen Sie das Trockengut regelmäßig. Falls es feuchter ist als beim Packen, ist Feuchtigkeit in die Behälter gekommen. Breiten Sie das Trockengut auf den Einschüben aus und trockenen Sie es erneut. Tun Sie es dann in einen luftdichten Behälter. Schimmel signalisiert, dass die Lebensmittel nicht richtig getrocknet waren, bevor sie gelagert wurden. Entsorgen Sie schimmeliges Essen.

Wiederaufbereitung

Dörren ist ein Vorgang, bei dem Nahrungsmitteln Wasser entzogen wird. Die Wiederaufbereitung ist die Ergänzung mit Wasser, um das Nahrungsmittel in seinem natürlichen Zustand wiederherzustellen. Obwohl einige getrocknete Lebensmittel wie Obst in ihrem dehydrierten Zustand hervorragend sind,

wollen Sie andere getrocknete Lebensmittel lieber in ihren ursprünglichen Zustand wiederherstellen, bevor Sie sie verzehren. Hier sind einige Tipps zur Wiederaufbereitung:

Einfach Wasser hinzufügen

Für gehacktes oder geschreddertes Gemüse und für Obst, das in Keksen verwendet wird, ist normalerweise keine Wiederaufbereitung notwendig. Wenn die Stücke recht knusprig und trocken sind, versuchen Sie es mit einem Teelöffel Wasser pro Tasse getrocknetem Obst.
Für Gemüse und Obst in Soufflés, Strudel, Fruchtbrot und Teig verwenden Sie 2 Teile Wasser auf 3 Teile getrocknetem Obst (nach Volumen).

Für Obst und Gemüse, das als Gemüsebeilage, Fruchtaufstrich oder Kompott gekocht wird, verwenden Sie das Verhältnis 2 Teile Wasser auf 1 Teil Trockengut. Zum richtigen Kochen ist evtl. zusätzliche Flüssigkeit notwendig.

Dauer der Wiederaufbereitung

Gehackte und geschredderte Zutaten lassen sich schnell wiederherstellen. In der Regel sind 15 bis 20 Minuten ausreichend.

Größere Gemüse- oder Obstscheiben und Fleischwürfel können über Nacht in Wasser in einem Kühlschrank wiederaufbereitet werden. Alternativ können Sie die Lebensmittel auch in kochendes Wasser geben, sie vom Herd nehmen und sie 2 bis 3 Stunden stehen lassen.
Ganze Obststücke brauchen am längsten zur Wiederaufbereitung. Lassen Sie sie am besten über Nacht einweichen.

Weitere Hinweise zur Wiederaufbereitung

Falls Sie wiederaufbereitetes Essen abtropfen lassen, heben Sie die Tauflüssigkeit auf. Diese Flüssigkeit hat einen hohen Nährwert. Frieren Sie diese Flüssigkeit für eine spätere Verwendung in Suppen, Fruchtleder, Strudel oder Kompott auf.

Es besteht keine Notwendigkeit die Zutaten im Voraus wiederaufzubereiten, wenn Sie Suppen kochen.Getrocknetes Gemüse können Sie eine Stunde vor dem Servieren direkt in die Suppe geben. Fügen Sie weder Gewürze, Salz, Brühwürfel noch Tomatenerzeugnisse hinzu, bis das Gemüse wiederaufbereitet und gekocht ist. Diese Zutaten behindern die Wasseraufnahme beträchtlich.
Einige Lebensmittel brauchen für die Wiederaufbereitung länger als andere. Karotten und Bohnen brauchen länger als grüne Erbsen oder Kartoffeln. Als Faustregel gilt: Was am längsten zur Trocknung braucht, braucht am längsten zur Wiederaufbereitung.

Verwenden Sie für die Wiederaufbereitung nicht mehr Flüssigkeit als notwendig, denn die Nährstoffe werden im überschüssigen Wasser weggespült. Lagern Sie Trockengut in einem Behälter und verwenden Sie gerade genug Wasser, um das Trockengut zu bedecken. Fügen Sie später mehr Wasser hinzu, um das vom Trockengut aufgesogene Wasser zu ersetzen.

Tabellen

Tabelle für die Zubereitung von Fleisch (Stellen Sie die Temperatur auf 63 °C - 68 °C.)			
Fleisch	**Zubereitung**	**Trockenheitstest**	**Zeit (Stunden)**
Beef Jerky	Magere Flanke oder Steakscheiben (2,5-3,5 cm dick)	Leicht kaubar aber nicht brüchig	6-15

Tabelle für die Zubereitung von Obst (Stellen Sie die Temperatur auf 57 °C.)			
Frucht	**Zubereitung**	**Kriterium für die Trockenheit**	**Zeit (Stunden)**
Äpfel	Schälen, entkernen, in Scheiben oder Ringe schneiden.	biegsam	5-6
Aprikosen	Waschen, in Hälften oder Scheiben schneiden.	biegsam	12-38
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden (3 mm).	knusprig	8-38
Beeren	Erdbeeren in Scheiben schneiden (1 cm). Andere Berren ganz lassen.	nicht feucht	8-26
Kirschen	Entkernen ist optional. Entkernen, wenn sie zur Hälfte trocken sind.	ledrig	8-34
Preiselbeeren	Zerhacken oder ganz lassen.	biegsam	6-26
Datteln	Entkernen und in Scheiben schneiden.	ledrig	6-26
Feigen	In Scheiben schneiden.	ledrig	6-26
Weintrauben	Ganz lassen.	biegsam	8-38
Nektarinen	In Hälften schneiden, mit der Haut nach unten trocknen. Entkernen, wenn zur Hälfte trocken.	biegsam	8-26
Orangenschalen	In lange Streifen schneiden.	brüchig	8-16
Pfirsiche	Entkernen, wenn sie zur Hälfte trocken sind. In Hälften oder Viertel schneiden. Angeschnittene Seite nach oben.	biegsam	10-34
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden.	biegsam	8-30

Tabelle für die Zubreitung von Gemüse (Stellen Sie die Temperatur auf 52 °C.)			
Gemüse	**Zubereitung**	**Kriterium für die Trockenheit**	**Zeit (Stunden)**
Artichocken	In Streifen schneiden (3 mm).	brüchig	6-14
Spargel	In Streifen schneiden (3 mm).	brüchig	6-14
Bohnen	Schneiden und dämpfen, bis sie glasig sind.	brüchig	8-26
Rüben	Blanchieren, abkühlen, Spitzen und Wurzeln entfernen, in Scheiben schneiden.	brüchig	8-26
Rosenkohl	Vom Stängel schneiden, längst halbieren.	bissfest	8-30
Brokkoli	Trimmen und durchschneiden. 3-5 Minuten weichdämpfen.	brüchig	6-20
Kohl	Trimmen und in 3mm Streifen schneiden.	ledrig	6-14
Karotten	Weich dämpfen, schreddern oder in Scheiben schneiden.	ledrig	6-12
Blumenkohl	Weich dämpfen. Trimmen und schneiden.	ledrig	6-16
Sellerie	Stängel in 6mm Streifen schneiden.	brüchig	6-14
Schnittlauch	Zerhacken.	brüchig	6-10
Gurke	Schälen, in Scheiben von 1 cm schneiden.	ledrig	6-18
Aubergine	Trimmen und in Scheiben von ½ - 1 cm schneiden.	brüchig	6-18
Knochlauch	Haut von der Zehe enfernen und in Scheiben schneiden.	brüchig	6-16
Spitzpaprika	Ganz trocknen.	ledrig	6-14
Pilze	In Scheiben schneiden, zerhacken oder in ganzen Teilen trocknen.	ledrig	6-14
Zwiebeln	Dünn schneiden oder zerhacken.	brüchig	6-14
Erbsen	Enthülsen, 3-5 Minuten blanchieren	brüchig	8-14
Paprika	In Streifen oder Ringe schneiden (6 mm). Samen entfernen.	brüchig	4-14
Kartoffeln	In Scheiben schneiden, würfeln oder zerschneiden. 8-10 Minutenblanchieren.	brüchig	6-18
Rhabarber	Die äußere Haut entfernen, in Scheiben zu 3 mm schneiden.	keine Feuchtigkeit	6-38
Spinat	Dämpfen bis er welk aber nicht matschig ist.	brüchig	6-16
Tomaten	Haut enfernen, in Hälften oder Scheiben schneiden	ledrig	8-24
Zucchini	In Scheiben schneiden (ca. 6 mm)	brüchig	6-18

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die Einschübe und den Deckel des Dörrautomaten nach jeder Benutzung mit warmen Seifenwasser. Waschen Sie die Einschübe, Deckel oder den Automaten nicht in ein Geschirrspüler. Hartnäckige Teilchen können mit Einweichen oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernt werden. Verwenden Sie keine abreibenden Materialien oder Lösungsmittel, um Kunststoff zu reinigen! Zur Reinigung der Station (das Unterteil mit dem Motor und dem Heizelement) ziehen Sie den Netzstecker, wischen Sie die Station mit einem feuchten Schwamm oder Tuch sauber. Tauchen Sie die Basis nie in Wasser. Lassen Sie nicht zu, dass Flüssigkeit in den Bereich mit den elektrischen Teilen dringt.

Nachdem Sie den Dörrautomaten gereinigt haben, trocknen Sie alle Teile und Einschübe des Geräts und lagern Sie es an einem trockenen Ort.

Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this Klarstein equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Table of Contents

Technical Data

Item Number	**10028436**
Power Supply	220-240 V 50/60Hz
Power Consumption	630 W

Security Instructions



Warning: **Danger of Electrical Shock**
To avoid risks of electrical shock. bums or injuries, always make sure the product is unplugged from the electrical outlet before displacing, servicing or cleaning it.

Power Supply

- Before using this appliance, please check carefully to make sure voltage (AC120V-60Hz) is compatible with your home and that electrical cord is connected to a properly grounded electrical outlet of similar voltage. CAUTION: Risk of flre, electric shock, burns or Injury If Dehydrator is not connected as instructed.
- Make sure Dehydrator and all controls are in OFF position before inserting plug in electrical outlet
- Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.
- DO NOT operate this or any other appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been damaged in any way, has been immersed in water or other liquid. Send the unit to the nearest Authorized service Centre for inspection, repair or adjustment. (ONLY qualified technicians should repair the unit).
- To disconnect Dehydrator from electrical outlet, pull directly on the plug; do not pull on the power cord.
- DO NOT let power cord hang over edge of table or counter or touch any hot surfaces.
- A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, be sure the marked electrical rating is at least as great as the electrical rating of this appliance (listed on the bottom panel of the unit). The extension cord should be positioned such that it does not drape over the counter or table top where it can be pulled on by children or tripped over. DO NOT use

an outlet or extension cord if the plug fits loosely. DO NOT use extension cord if electrical cord feels hot.
- The use of any accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Unplug power cord from outlet when not in use.

Positioning and Usage

- This appliance is NOT intended for outdoor use.
- ALWAYS place appliance on a flat, level and stable surface.
- DO NOT place or use the unit or any parts on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or on stove top.
- DO NOT operate the Dehydrator on flammable surfaces such as carpeting.
- DO NOT block the air vents on the door or at the rear of the Dehydrator. Keep the Dehydrator at least 12‟ (30.5 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
- Always use Control Functions/Buttons to operate unit.
- Do not move the product while it is in use.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

Maintanance and Storage

- Clean & cover the unit and store in a cool dry place if not being used for an extended period of time. If appliance malfunctions during use, shut down unit immediately and discontinue use. DO NOT attempt to open any part of the base. This product has no user-serviceable parts. Always contact authorized Service Centre if unit malfunctions or for service. DO NOT use or replace with any unauthorized parts not intended for this unit. All parts for this appliance must be used according to Instruction Manual. ONLY use manufacturer approved parts from authorized Service Centre. Any other parts or accessories not Intended for use with this appliance Is strictly prohibited and will void warranty.

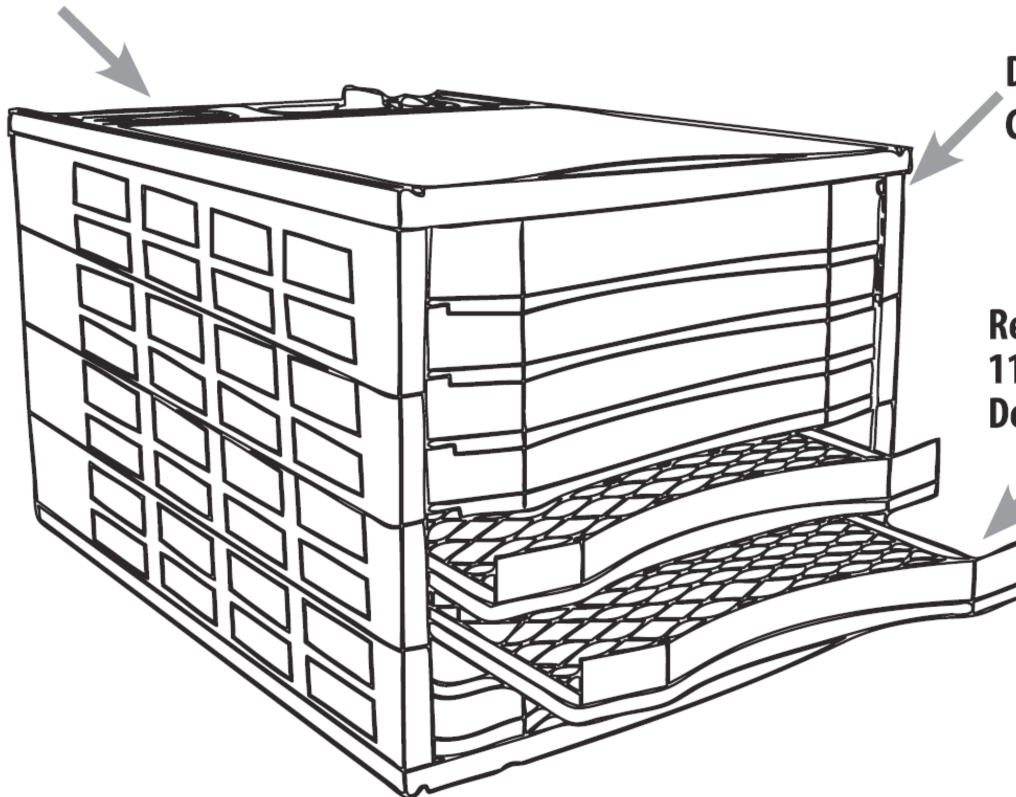
Scope of Supply

- 1 Food Dehydrator (Base)
- 8 Trays

Device and Controls

Control Panel

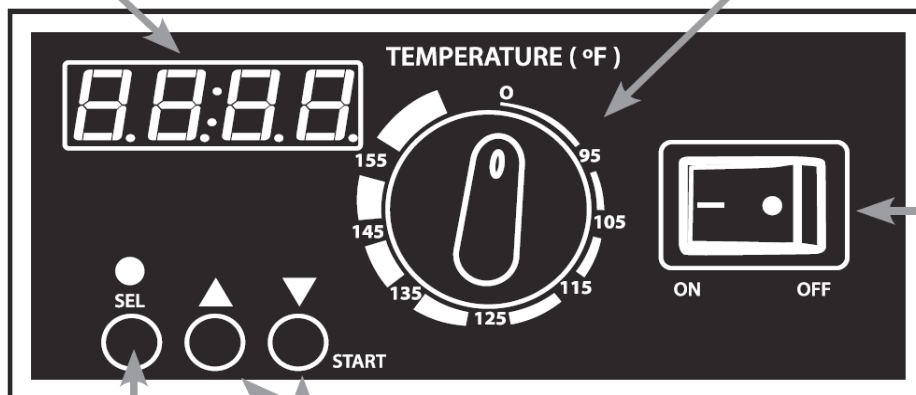
Dehydrator Cabinet



Removable 11.5″ x 15″ Dehydrating Trays

Up to 40 Hours

Temperature Control



On / Off Power Switch

Selection

Start

Increase / Decrease

Before Use

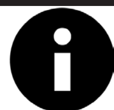
Accessories you need:

- Paring knife (Stainless Steel Blade)
- Cutting board
- Storage containers

Additional tools that make the job easier and faster can include:

- A food processor or other similar appliance for faster and consistent slicing
- A steamer and basket, or kettle and collapsible steamer for blanching
- Blender for making fruit puree for fruit leather
- A small notebook to keep track of length of time and recipes that work for you aswell as those that don‘t.

Use



For the safest results, read all of the instructions first.

1 Turn unit on by pressing the Power Switch.

2 Set temperature by turning Temperature Knob to desired setting.

3 Set Timer by pressing the Select button. Digital Timer Display will flash.

4 Set the hours by pressing the Arrows to increase or decrease hour setting, up to 40 hours.

5 Press Select again and set the minutes by pressing the Arrows to increase or decrease minutes setting.

6 Display will show time setting. Press select again to confirm time setting.

7 Press Start to begin dehydration process.

8 Prior to the dehydrating process, heat the unit at 90 °F for 45 minutes to remove any moisture.

9 If the unit stops for any reason, turn it off, unplug and then repeat steps 1 to 7. If the unit does not operate normally, turn it off, unplug and contact Authorized Service Centre.

10 Using oven mitts, slide the dehydrator trays out of the unit and load the product to be dehydrated onto the trays. For best results, do not overlap the product and be sure to leave space between the items to allow for maximum air circulation.

11 Using both hands for maximum stability, slide the dehydrator trays back into the unit.

12 Set the temperature by turning the knob on top of the unit..

Food Preparation Guide

Basic Food Preparation Tips

Fruit and vegetable peel often contain much of the food‘s nutritional value. Therefore it is better not to peel if the dried food is to be eaten as snack or used in cookies. On the other hand, you will want to peel apples intended for a pie or tomatoes intended for soup. Generally, if you normally peel the food for a specific recipe, then peel the food before it is to be dehydrated.
One of the most important factors in successful dehydration is how the food is sliced. When drying fruits it helps to get all the slices about the same thickness so they all dry to the same moisture level, at the same time. Thick slices dry more slowly than thin slices. The thickness you choose is up to you but slicing all the pieces to as close to the same size as is possible will help ensure success

and consistency.

The skin of many foods naturally protects the food but it can hamper the dehydration process. During dehydration, moisture escapes best from a cut or broken surface not through the tough skin. Therefore, the larger the cut area, the faster and better the food will dehydrate.
For this reason thin stalked vegetables like green beans, asparagus, and rhubarb should be cut in half the long way, or with an extreme diagonal cut to expose as much of the inner parts of the food as possible.

Fruit should be sliced across the core and not down through the core. Try to always make thin flat cuts.

Broccoli stems should be halved or quartered depending upon diameter. Small fruits like strawberries can be cut in half. Even smaller berries should either be cut in half or blanched slightly to break the skin.

Filling the Drying Trays

When loading the food into the trays you can use all of the tray‵s surface, but some airflow must be maintained. Try to place the food in a single layer whenever possible. This is particularly important with foods like banana slices and pineapple rings and not quite as important with beans. If some of the pieces come out with too much moisture when you are finished, one of the reasons is that it might have been covered by other pieces of food.

Dehydration removes the moisture and will cause the food to shrink as it dries. This allows you to store the same amount of food in a smaller space. Chopped food should not be spread thicker than 3/4 inch. If needed, use mesh sheet to hold food.

lt may be necessary to stir the finely chopped food once or twice during dehydration to ensure even drying of all the pieces. To do so, turn the machine off, unplug it, remove the trays, stir, then reassemble and restart the machine according
to the instructions.

Prevent Dripping

Some foods such as very ripe tomatoes and citrus or sugared fruits may drip. Dripping from a tray above can change the flavour of different foods on lower trays. To help lessen dripping after placing food on drying trays and before placing them on the dehydrator base, tap the tray firmly downward on a towel laid on the counter top a few times to remove excess moisture.

Vegetable Dehydration Tips

Dried vegetables are every bit as flavourful and versatile as dried fruits. With dried vegetables you can make delicious soups, stews, casseroles and more. Basically, anywhere you would use fresh vegetables you can use dehydrated vegetables.

Before preparing and dehydrating your chosen vegetables, always wash them in cold water. A certain amount of coring, slicing, peeling or shredding is required. A food processor can be a handy tool when processing vegetables taking seconds to slice up a large batch ready for the dehydrator.
Be creative when drying vegetables. Placing vegetables in diluted lemon juice or similar flavourings for approxiamately 2 minutes will add a hint of flavour to such vegetables as green beans and asparagus.

Pre-treatment of Vegetables

For the most part, vegetables need little in the way of special treatment for dehydration although there are some exceptions. Here are some preparation guidelines that will help you get the most from your dried vegetables.

A few vegetables, such as onions, garlic, peppers, tomatoes and mushrooms can be dried and reconstituted successfully without pre-treatment. In general if vegetables must be I steamed or blanched for freezing they must be treated for drying.

With the above-named exceptions in mind most remaining vegetables will need to be steamed or blanched before drying. Many vegetables have enzymes that help the food ripen and leaving these enzymes active in the food will cause them to continue to bring about changes in the flavour and aroma which can be undesirable. Although untreated vegetables which are dehydrated can still be good for as long as three to four months, heat-treated vegetables reconstitute in less time, keep longer, and generally retain more flavour when reconstituted.

Steaming

Steaming is the best method of pre-treatment. Place a single layer of chopped or sliced vegetables in a colander or steam basket. Shredded vegetables can be 1/2 inch deep in the colander or basket. Set vegetables in a pot above a small amount of boiling water and cover. Water should not touch the vegetables. Begin timing immediately. When ready to remove, vegetables should be barely tender. Drop in bowl of cold water to stop cooking and for food to retain its color. Pat dry and spread on trays to dehydrate..

Blanching

Blanching is recommended for green beans, cauliflower, broccoli, asparagus, potatoes and peas. Since these vegetables are often used in soups or stews, blanching will ensure that they retain a desirable color. To blanch, place prepared vegetables in a pot of boiling water for 3 to 5 minutes only. Strain and pat dry and place vegetables in the dehydrator.

Blanching is faster than steaming but many nutrients are lost in the blanching water. It is not recommended for chopped or shredded vegetables, which would easily overcook Sodium during blanching. To blanch sliced vegetables, drop the prepared vegetable into a large pot of boiling water. Do not add more than 1 cup food per quart of boiling water. Begin timing immediately. For timing follow standard freezing directions. Timing is approximately one-third to one-half that of steaming or until vegetables are barely tender.

Fruit Dehydration Tips

Dried fruit is a superb food treat. Try it plain as fruit leather, or in ice cream cobblers and pies. It's hard to imagine a better tasting more nutritious snack than dried fruit. Dried fruit is naturally sweet, and is inexpensive.

Your food dehydrator makes drying fruit easy. With all fruits it is best to wash them before beginning. After that, most fruits just need halving, coring or pitting and slicing before placing them in the dehydrator.

You do not have to pre-treat fruits to get good results, but some fruits, such as apples, pears, peaches, apricots and bananas tend to darken somewhat with drying or storage beyond six to seven months. Although still edible when darkened, they tend to not appear as tempting to the palate. If you don‘t mind the change in color of your dried fruit, there is no need to pre-treat. Fruits like bananas turn brown without pre-treatment, but at the same time they become very sweet and bursting with pure banana flavour by simply slicing and placing directly into the dehydrator. For drying times of fruits, refer to the fruit preparation table.

To avoid fruits from darkening, fruit pieces can be dipped in solutions of lemon pineapple, or orange juice, or ascorbic acid prior to dehydration Dip the fruit in the solution for two minutes. Drain on paper towels and place in drying trays.

Lemon, Pineapple or Orange Juice

Fresh or bottled lemon, pineapple or orange juices are the best because of their natural sweetness. Pineapple and orange juice can be used fu 11 strength or diluted to taste. If you use lemon juice, it is best to dilute it with 1 part juice to 8 parts water and soak the fruit pieces for two minutes. Be aware that the taste of these juices can overpower the taste of the fruit being dried and may not always prevent discolouration of food. Experiment with the dilution and soaking times to suit your taste.

Ascorbic Acid

Crystalline ascorbic acid or products with ascorbic acid made for preserving fruits for canning may be obtained from drug stores or from stores selling canning supplies. Most grocery stores sell it with their canning supplies as well. Mix 1 tablespoon in four cups of water and soak the fruit for about two minutes. Like lemon juice, the taste can be quite overpowering so experiment with concentrations and soaking times..

Sodium Bisulfite

Sodium Bisulfite can be purchased at your local pharmacy. If you or anyone who will be eating the food has any known chemical allergies, you should check with your physician before using this chemical. Be certain to ask for food grade (safe) product only. Mix 1 teaspoon of Sodium Bisulfite in 1 quart of water. Dip the sliced fruit in the solution for a few minutes. Remove, drain and place on the dehydrator tray.

Fruit Leather Dehydrations Tips

Sometimes referred to as Fruit Rolls, Fruit Strips, or Fruit Jerky, fruit that is pureed and dried in thin sheets becomes a tasty, chewy, candy-like snack we will call fruit leather. You have probably sampled the commercial versions from the market, but once you‵ve tasted it made fresh at home with quality fruit, you‵ll never go back to store bought! Fruit leather is a good way to make use of left-over or overripe fruit that might otherwise be discarded.

Making Fruit leather is very easy. Start by thoroughly washing the fruit in cold water and remove any stems or leaves left on the fruit. Remove the peel, skin, pits, or seeds as necessary. Then just puree the fruit or fruit combination of your choice, and add just enough liquid to the blender to make a smooth thick puree. Honey, fruit juice or water can be used but don‵t make the mixture tooth in or it won‵t stay put on the dehydrator shelf. With fruits that have a high moisture level little or no liquid needs be added at all.

Since you are the cook. you get to taste the puree as you are making it. lt is not only your privilege but an important part of the process, because if the puree tastes good, the leather will taste even better! Remember that the flavours and sweetness will concentrate when the leather is dry, so don‵t make it too sweet!

lt is best to use a fruit leather sheet designed for the purpose but if not available, you can line one half of each drying tray with plastic wrap. To maintain adequate circulation only half of each tray shou Id be covered. If using more than one tray, place the plastic on alternate halves of the trays in the stack. Remember thatthe trays only go in one way, so stack the trays properly on the counter before lining them to assure proper placement of the plastic wrap.

When drying sticky purees (bananas, for instance) spray a small amount of vegetable oil spray on the fruit leather sheet or plastic wrap. After all fruit leather sheets are filled, stack the drying trays atop the base. Dehydrate until the fruit puree is the texture of leather. lt should be easy to peel off of the fruit leather sheet. Wrap in plastic wrap and store at room temperature. Spices, chopped nuts or coconut may be added to the puree for extra flavour. For further variation, purée several types of fruit together.

Feel free to experiment with your recipes. Single fruit flavours will work just fine, butthere are lots of various fruit combinations that combine to make flavourful snacks. These
include:

- Strawberry-Banana
- Pineapple-orange
- Raspberry-Banana-Coconut
- Strawberries-Rhubarb
- Pineapple-Apricot
- Mixed Berry
- Pineapple-Peach
- Raspberry-Apple

- Apple-Blueberry
- Apple-Cinnamon (use cinnamon sparingly)
- Honey-cranberry-orange (cranberries should be cooked)

Meats - Fish - Poultry Dehydration Tips

TDried meats are best when made for upcoming camping and backpacking trips. When reconstituted they yield a tasty meat, somewhat like fresh cooked.

IMPORTANT NOTE: Except for jerky, cooking of all meats and fish before drying is required to ensure safety. Do not store dried meat, fish or poultry longer than two months..

Use only very lean meats and cut away as much fat as possible. Meat should be marinated before drying to add flavour and also to tenderize it. The marinade should contain salt, which helps extract water from the meat and also helps preserve it, but it should not have any oil. Most marinades contain some sort of acid (like tomato sauce or vinegar) because the acid breaks down the fibers making the meat more tender.

Slicing meat while partially frozen will be easier, especially if you want very thin slices. A food processor or a specialized meat slicer can do a great job. You can also tell your butcher that you are making dried meat or jerky and they will be glad to thin slice it for you.
When drying meat or game for stews, soups, etc., remember that these types of meats must be cooked prior to drying. Cook. cut into small cubes and place in the dehydrator. Dry until all moisture has been removed, approximately 2 to 8 hours.

When ready to use in your favourite stew, simply rehydrate by soaking in water or broth for at least 1.5 hours, or until tender and about the size they were before dehydrating.

Beef

Choose lean cuts. Beef flank steak. round or rump are better than chuck or rib.

Poultry

All poultry MUST be cooked before drying. Steaming or roasting are the best methods.
Chicken breasts are leaner than dark meat.

Fish

A good idea is to steam the fish before dehydrating or, if you chose to bake it, preheat your conventional oven to 200 °F. and bake for 20 minutes or until fish is flaky. When drying fish, sole and flounder are good choices.

Jerky

Dehydrating meat without prior cooking will produce the rigid chewy style of meat known as jerky. lt is one of the oldest known forms of meat preservation. Because •jerked meatt is made without cooking the meat first, it is important to start with quality meat, and to have a clean and sanitary work area. Also, be sure to thoroughly cleanse the work surfaces when done. Remember that Jerky is the only meat to be placed uncooked in the dehydrator.

Beef Jerky

As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select a lean flank or round steak about 1 to 1 1/2 inches thick. Trim off all fat and connective tissue. Fat hampers the ability of the meat to dry, and the connective tissue will make for a tough jerky to chew.

For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 1/8 inch thick. Marinate the strips for at least 3 hours, or even overnight. This gives the meat a unique flavour and at the same time tenderizes the meat Increase the marinating time for a stronger flavoured jerky.

Meat may be seasoned with salt, pepper, garlic or onion powder, or other spices. Because flavours intensify during dehydration use salt sparingly! There are lots of jerky recipes available. Try them or create your own unique flavour!

Drain marinated strips on paper towels, and place the strips on drying trays (remember to protect the dehydrator from dripping foods as described earlier in this manual). Dehydrate until strips are quite dry, and stiff to bending but can be bent without breaking This will take from 6 to 16 hours. Unlike other dried meats, Jerky should be slightly chewy but not brittle.

IMPORTANT NOTE: Remember that keeping a sanitary work area is crucial. Be sure to wash all work surfaces and your hands before handling the meat and wash your hands after touching any other object or surface before handling meat again.

Drying Other Items

Flowers

The flowers should be picked after the dew has dried and before the evening dampness. Flowers should be dried as quickly and as soon as possible after picking. Discard any damaged or brown leaves. Place in trays without overlapping. Drying times will vary depending upon size and type of flower. Dry for approximately 2 to 36 hours.

Herbs

Rinse and shake off excess water. Pat dry. Remove dead or discoloured leaves. If using seed, pick when pods have changed calor. You should leave herbs on the stem and remove when drying has been completed Spread herbs loosely on tray. Drying times will vary according to size and type. Dry for approximately 2 to 6 hours.

Storing Dried Foods

Containers

Any container which is clean, airtight, and moisture-proof is suitable for storage. Heavy, zippered plastic bags or heat sealing cooking bags are excellent. Fill each bag as much as possible and squeeze out excess air. Filled bags may be placed in metal cans with lids (shortening or coffee cans are good) to keep out insects. Glass jars with tight-fitting lids can be used with or without plastic bags. Quality plastic containers with tight-fitting lids are good but they must be airtight. Do not use paper or cloth bags, lightweight plastic bags, bread wrappers, or any container without a tight-fitting lid.

General Food Storage Tips

- Wait until food is cooled off completely before storing.
- Heat and light will cause food to deteriorate. Keep food in a dry, cool, and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Ideal storage temperature is 60 °F or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that o:breathe» or have a weak seal.
- Check the contents of your dehydrated food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time.
- For best quality, dried fruits and vegetables should not be kept for more than 1 year.
- Dehydrate your produce in the summer when it is at optimum freshness and replace it
- annually.
- Dried meats, game, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, and no more than 1 year if kept in the freezer.
- Vacuum sealing can help to extend storage life by several months, if food has been properly and thoroughly dried.

Location

Cool dark and dry are the keys to maintaining the quality of dried food. Shelves near a window may need to be covered to keep out light. Glass jars or plastic containers should be placed in a paper bag or in a closed cabinet. Cement walls and floors are often damp and cold.T herefore, dried food containers should not be placed directly on the floor, or touching a basement or cellar wall as this can cause condensation in the container. Do not store dried food near items with a strong odour, such as varnish, paint remover or kerosene.

Length of Storage

Dried fruits and vegetables should not be stored longer than one year. Plan to use all dried meats, fish, poultry or jerky within a month or two. Label dried foods, and rotate on a firstdried first-to-be-used basis. Check dried foods periodically.If the food seems more moist than when packed, moisture is getting into the container. Spread food on drying trays and re-dry. Then pack the food in an airtight container. Mould indicates the food was not properly dried before being stored. Destroy mouldy food.

Reconstitution

Dehydration is the process of removing moisture from food. Reconstitution is the replacement of that moisture to bring the food back to its natural state. Although some dried foods such as fruit are excellent in their dehydrated state, you will often want to reconstitute other dried foods before eating them. Here are some tips on reconstitution:

Just Add Water

For chopped or shredded vegetables, and for fruits to be used in cookies, no reconstitution is usually needed. If the pieces are quite crisp and dry you can try sprinkling with1 Tbs. water per cup of dried food. For vegetables and fruits to be used in soufflés, pies, quick breads, doughs or batter, use 2 parts water to 1 part dried food. Extra liquid may be required for proper cooking.

Time for Reconstitution

Chopped and shredded foods reconstitute quickly. Generally, 15 to 30 minutes is sufficient. Larger vegetable or fruit slices, and meat cubes can be reconstituted overnight in water, left in the refrigerator. Alternately, you can also chose to place in boiling water, remove from stove, and let stand 2 to 3 hours. Whole pieces of fruit take longest to reconstitute, and are best left to soak overnight..

Other Reconstitution Hints

If you drain reconstituted foods, save the liquid. This liquid has great nutritional value. Freeze this liquid for later use in soups, leathers, pies or compotes.

There is no need to reconstitute ahead of time when making soups. Dried vegetables can be added directly to the soup about one hour before serving.Do not add spices, salt bouillon cubes or tomato products until vegetables are reconstituted and cooked. These items considerably hinder rehydration.

Some foods take longer to reconstitute than others. Carrots and beans require more time than green peas or potatoes. A rule of thumb: those that take the longest to dehydrate will take the longest to reconstitute.

Try not to use more liquid than necessary for reconstitution because nutrients will be drained away with the excess water. Place dehydrated food in a container and use just enough water to cover the food. Add more water later as needed to replace what the food absorbs.

Tables

Meat Prparation Table (Set temperature from 145 °F tp 155 °F / 63 °C to 68°C.)			
Meat	**Preparation**	**Dryness Test**	**Time (hrs.)**
Beef Jerky	Lean flank or round steak slices 1 to 1.5 inches thick	Slightly chewy but not brittle	6-15

Fruit Preparation Table (Set temperature at 135 °F / 57 °C.)			
Fruit	**Preparation**	**Dryness Test**	**Time (hrs.)**
Apples	Pare, core, and cut slices or rings.	pliable	5-6
Apricots	Cut into ⅛ inch stripes.	pliable	12-38
Bananas	Peel and cut into ⅛ slices.	crisp	8-38
Berries	Cut strawberries into ⅜ inch slices. Other berries whole.	no moisture	8-26
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry.	leathery	8-34
Cranberries	Chop or leave whole.	pliable	6-26
Dates	Pit and slice.	leathery	6-26
Figs	Slice.	leathery	6-26
Grapes	Leave hole.	pliable	8-38
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry.	pliable	8-26
Orange Ring	Peel in long stripes.	pliable	8-16
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up.	pliable	10-34
Pears	Peel and slice	pliable	8-30

Vegetable Preparation Table (Set temperature at 125 °F / 52 °C.)			
Fruit	**Preparation**	**Dryness Test**	**Time (hrs)**
Artichokes	Cut into 1/3 inch strips. Boil about 10 minutes.	brittle	6-14
Asparagus	Cut in 1-inch pieces. Tips yield better product.	brittle	6-14
Beans	Cut and steam blanch until translucent.	brittle	8-26
Beets	Blanch, cool, remove tops and roots, slice.	brittle	
Brussel sprout	Cut sprouts from stalk. Cut in half lenghtwise.	crispy	8-30
Broccoli	Trim and cut. Steam tender, about 3 to 5 min.	brittle	6-20
Cabbage	Trim and cut into ⅛-inch strips.	leathery	6-14
Carrots	Steam until tender. Trim and cut.	leathery	6-12
Cauliflower	Steam blanch until tender. Trim and cut	leathery	6-16
Celery	Cut stalks into ¼-inch slices.	brittle	6-14
Chives	Chop.	brittle	6-10
Cucumber	Pare and cut into ½-inch slices.	leathery	6-18
Eggplant / Squash	Trim and slice ¼ inch to ½ inch thick.	brittle	6-18
Garlic	Remove skin from clove and slice.	brittle	6-16
Peppers	Cut into ¼-inch strips or rings. Remove seeds.	leathery	6-14
Mushrooms	Slice, chop, or dry whole.	leathery	6-14
Onions	Slice thinly or chop.	brittle	6-14
Peas	Shell and blanch fro 3 to 5 minutes	brittle	8-14
Peppers	Cuto into ¼-inch strips or rings. Remove seeds.	brittle	4-14
Potatoes	Slice, dice, or cut. Steam blanch 8 to 10 min.	britlle	6-18
Rhubarb	Remove outer skin and cut into ⅛-inch lengths.	no moisture	6-38
Spinach	Steam blanch until wilted, but not soggy.	brittle	6-16
Tomatoes	Remove skin. Cut in halves or slices.	leathery	8-24
Zucchini	Slice in ¼-inch pieces.	brittle	6-18

Cleaning and Care

After each use, clean the drying trays and dehydrator lid with warm soapy water. Do not wash trays, lld or base In dishwasher. Stubborn particles may be removed by soaking and/or using a plastic scrubber. Do not use abrasive materials or solvents to clean plastic! To clean the dehydrator‘s base (the bottom part with the motor and heating element), unplug and wipe clean with a damp sponge or cloth. NEVER immerse the base in water or allow liquid to flow into the area that contains the electrical parts.

After the dehydrator is cleaned, dry all parts, stack drying trays on the base, and store in a clean and dry place.

Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Germany



This procuct is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto. La preghiamo di leggere e seguire attentamente le seguenti istruzioni di installazione e utilizzo del dispositivo per evitare eventuali danni tecnici. Decliniamo ogni responsabilità in caso di danni dovuti a una mancata osservanza delle norme di sicurezza e a un uso improprio del prodotto.

Indice

Dati Tecnici

Numero Articolo	**10028436**
Alimentazione	220-240 V 50/60Hz
Potenza	630 W

Norme di sicurezza



Attenzione: pericolo di scosse elettriche
Disinserire sempre la spina in caso di trasporto, pulizia e manutenzione del dispositivo. Non immergere il dispositivo nell'acqua.

Allaccio elettrico

- Prima dell'utilizzo, assicurarsi che la tensione di rete domestica sia compatibile con quella richiesta per l'utilizzo del dispositivo e che questo venga allacciato a una presa con messa a terra.
- Prima dell'utilizzo, assicurarsi che tutti gli interruttori del dispositivo si trovino in posizione "OFF".
- Non manomettere la spina.
- Se la spina è danneggiata o se il dispositivo è stato immerso in acqua o in altri liquidi che ne hanno compromesso il normale funzionamento, non utilizzarlo, ma farlo controllare e riparare presso i centri di assistenza autorizzati, spedendolo all'indirizzo fornito.
- Non collegare il dispositivo con le mani bagnate.
- Non tirare il cavo di allacciamento per disinserire la spina.
- Non lasciar pendere il cavo di allacciamento dai piani di appoggio e non posizionarlo su superfici calde.
- Per evitare pericoli di inciampo o di soffocamento, utilizzare il cavo corto fornito. È possibile utilizzare una prolunga solo se conforme alle indicazioni riportate sull'etichetta dietro al dispositivo. Sistemare la prolunga in modo che non sia d'intralcio e rimanga fuori dalla portata dei bambini.
- Non allacciare il dispositivo a prese di corrente o a prolunghe in caso la spina sia allentata.
- L'utilizzo di accessori o componenti sostitutivi che non sono stati consigliati dal produttore, comporta il rischio di scosse elettriche, incendi e lesioni fisiche, come ustioni e bruciature.
- Disinserire la spina in caso di inutilizzo del dispositivo.

Collocazione e messa in funzione

- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Collocare il dispositivo su superfici piane e robuste.
- Non posizionare il dispositivo nelle vicinanze di fonti di calore, forni o fornelli.
- Non posizionarlo su superfici infiammabili, come tappeti.
- Non ostruire le fessure di aereazione e il lato posteriore.
- Posizionare il dispositivo ad almeno 30 cm di distanza dalle pareti, in modo da assicurare una corretta ventilazione.
- Servirsi dei pulsanti di comando per usare il dispositivo.
- Non muovere il dispositivo quando è in funzione.
- Sorvegliare i bambini, se si trovano nelle vicinanza del dispositivo.

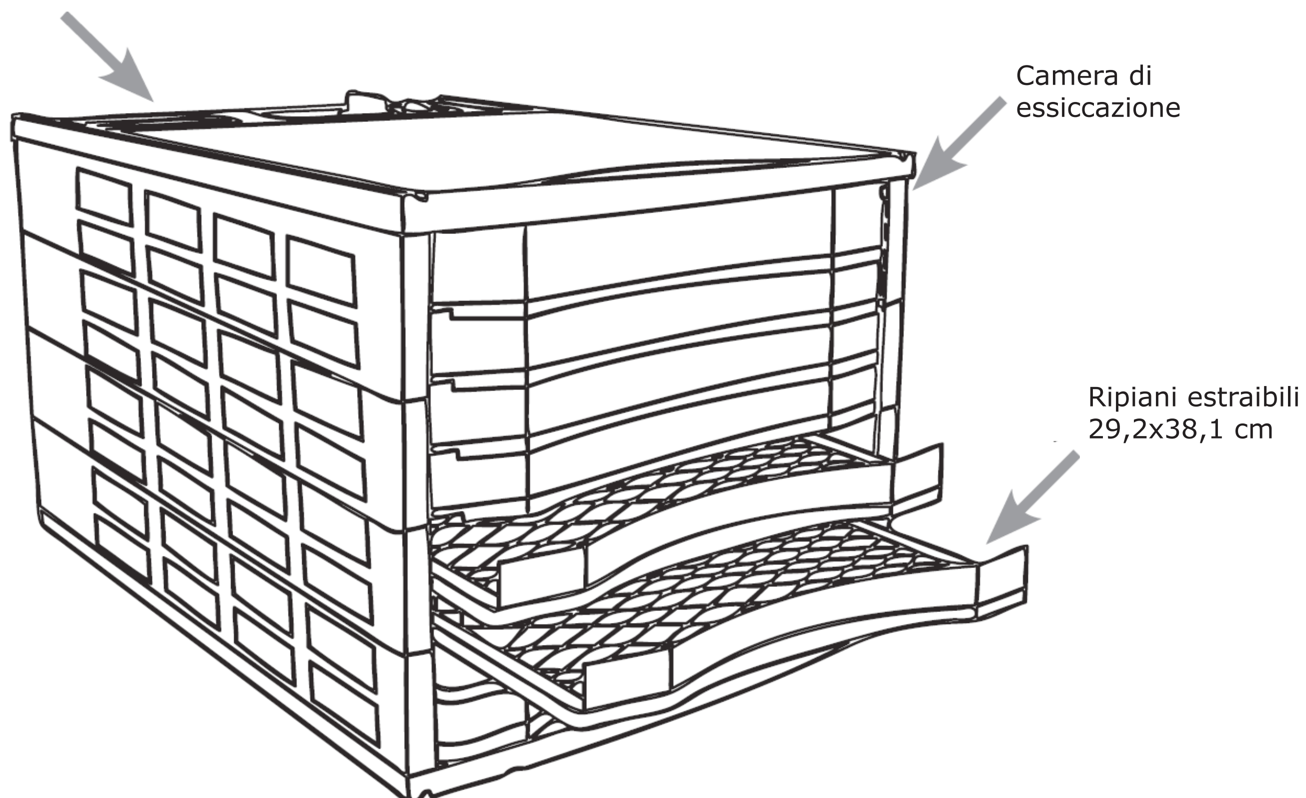
Manutenzione e custodia

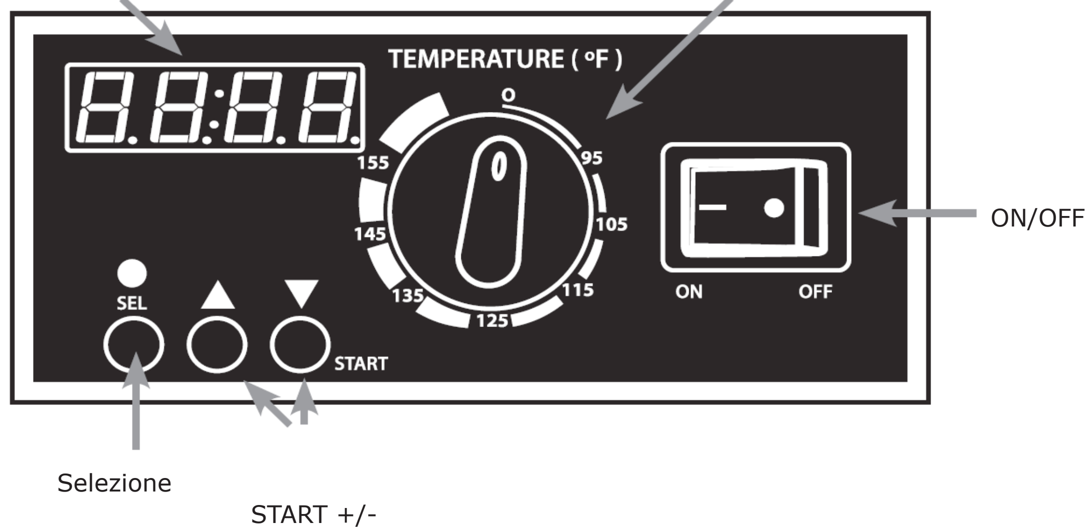
- In caso di inutilizzo prolungato, pulire e coprire il dispositivo.
- Custodirlo in un luogo fresco.
- In caso il dispositivo non funzioni correttamente, spegnerlo immediatamente. Non tentare di aprirlo o ripararlo da soli, ma rivolgersi sempre ai centri assistenza autorizzati. Non utilizzare accessori o componenti non previsti per l'uso del dispositivo, ma solo quelli autorizzati dal centro servizi. L'uso di componenti e accessori non conformi è severamente vietato e comporta la decadenza della garanzia.

Incluso nella consegna

- 1 essiccatore
- 8 ripiani estraibili

Quadro generale e Funzioni dei tasti





Prima della messa in funzione

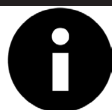
Utensili necessari:

- 1 Coltello per pelare e sbucciare
- Tagliere
- Contenitore

Altri utensili che facilitano il lavoro:

- Un tritatutto. Per tagliare gli alimenti velocemente e in maniera uniforme.
- Una pentola a vapore o una casseruola con cestello per sbollentare.
- Un mixer, per frullare la frutta.
- Un taccuino per appunti dove annotare i tempi di essiccazione e le ricette

Utilizzo



Per raggiungere i migliori risultati, leggere prima le indicazioni.

1 Accendere il dispositivo: premere l'interruttore Accensione/Spegnimento (ON/OFF)

2 Impostare la temperatura: regolare la manopola secondo la temperatura desiderata.

3 Impostare il Timer: premere il tasto SEL. La spia del Timer lampeggia.

4 Impostare le ore: premere le freccette per aumentare o diminuire le ore (massimo 40 ore).

5 Impostare i minuti: premere di nuovo il tasto SEL e utilizzando i tasti con le freccette, aumentare o diminuire i minuti.

6 Sul display appare il Timer impostato. Premere "Select" per confermare.

7 Prima di avviare il processo di essiccazione, attivare il dispositivo per 45 minuti a 32 °C, in modo da eliminare l'umidità.

8 Premere START per avviare il processo di essiccazione.

9 Se il dispositivo si blocca inaspettatamente, spegnerlo e ripetere i punti 1-7.

10 Estrarre i ripiani e disporre gli alimenti tagliati a pezzi da essiccare. Per ottenere ottimi risultati, non ammassarli, ma lasciare tra essi lo spazio necessario per far circolare l'aria.

11 Reinserire i ripiani con ambedue le mani, per avere la massima stabilità.

12 Impostare la temperatura, ruotando l'apposita manopola posta sulla parte superiore del dispositivo.

Consigli per la preparazione

Suggerimenti pratici per la preparazione degli alimenti

Le bucce di frutta e verdura sono spesso ricche di principi nutritivi. Per questo, quando si desidera mangiare e spizzicare la frutta e verdura secca tra un pasto e un altro, è meglio non levarle. Tuttavia se si desidera rimuovere la buccia (per esempio dalle mele per una torta o dai pomodori per una zuppa), si consiglia di farlo prima che essa diventi troppo secca.

Un fattore importante per la buona riuscita dell'essiccazione è il modo in cui vengono affettati gli alimenti. Pezzi di frutta della stessa misura contengono la stessa quantità di umidità e quindi si essiccano in modo uniforme e negli stessi tempi. Pezzi più spessi, si essiccano più lentamente

rispetto a pezzi più fini.

Diversi alimenti d'altro canto, hanno una scorza che ostacola la loro essiccazione. L'umidità fuoriesce più facilmente da superfici tagliate o che presentano delle spaccature, piuttosto che da bucce compatte. Si consiglia di affettare per lungo le verdure a stelo, come fagiolini, asparagi e rabarbari ecc, mentre per la frutta in generale si consiglia di tagliarla lungo il nocciolo a fette sottili e piatte. Tagliare broccoli a metà o anche in quattro. I frutti di piccole dimensioni come le fragole, possono essere tagliate a metà. Bacche ancora più piccole possono essere tagliate a metà oppure di farle prima leggermente sbollentare in modo da romperne la buccia.

Riempire i ripiani

È possibile disporre gli alimenti sull'intera superficie dei ripiani lasciando tuttavia spazio sufficiente alla circolazione dell'aria. Questo è particolarmente importante per frutta come le banane e l'ananas. Se a fine essicazione alcuni pezzi risultano troppo morbidi, ciò può essere dovuto al fatto che fossero coperti da altri pezzi.

Durante l'essicazione avviene l'eliminazione dei liquidi, la quale restringe la frutta. Una volta essiccata, questa può essere conservata in spazi ridotti.

Alimenti triturati dovrebbero essere spessi massimo 1 cm. Se necessario, utilizzare una griglia. Alimenti triturati finemente, per ottenere lo stesso grado di essicazione necessitano probabilmente di essere rigirati una -due volte. Per fare questo, spegnere il dispositivo, disinserire la spina dalla presa, estrarre il ripiano, rigirare gli alimenti, reinserire il ripiano e ripetere le procedure di accensione descritte in precedenza.

Prevenire lo sgocciolamento

Alcuni alimenti come pomodori molto maturi, agrumi o frutta zuccherata possono gocciolare alterando cosi il sapore degli alimenti disposti sul ripiano inferiore. Per ridurre questo processo, scuotere il ripiano su un canovaccio posto sul piano di lavoro.

Essiccare le verdure

Le verdure essiccate sono saporite e versatili al pari della frutta. Con le verdure essiccate è possibile preparare gustose zuppe, piatti unici e timballi. Lavare le verdure in acqua fredda prima della preparazione ed essiccazione. Eliminare i noccioli, affettare, sbucciare, triturare porta via molto tempo. Un taglia verdure sarebbe di aiuto per preparare grandi quantità di verdure, risparmiando tempo. Sbizzarritevi con le verdure essiccate. Per esempio lasciandole in ammollo per pochi minuti nel succo di limone. Questo donerà alle verdure (per esempio asparagi o fagiolini) un sapore particolare.

Preparazione delle verdure

Normalmente le verdure non necessitano di un trattamento particolare per l'essiccazione. Tuttavia ci sono delle eccezioni. Di seguito sono indicati dei consigli pratici a riguardo.

Verdure come cipolle, aglio, peperoni, pomodori e funghi possono essere essiccati senza trattamenti preliminari. In generale la maggior parte delle verdure prima dell'essicazione, come prima di essere congelate, devono essere sbollite o cotte al vapore. Molte verdure contengono enzimi che facilitano la loro maturazione e possono alterare il sapore, rendendolo anche poco gradevole. Le verdure essiccate senza trattamenti preliminari, possono essere conservate per 3 -4 mesi, mentre quelle sottoposte a trattamenti preliminari, durano più a lungo e normalmente sono anche più gustose.

Cuocere al vapore

La cottura al vapore è il migliore modo di preparazione. Disporre uno strato di verdure tritate o affettate in un setaccio o in un cestello per la cottura a vapore. Lo strato deve essere spesso 1 cm. In una pentola fa bollire un po'di acqua e in seguito inserire il cestello evitando che l'acqua entri in contatto con le verdure. Coprire il tutto con un coperchio. Quando si estrae il cestello, le verdure devono risultare più morbide. Inserire il cestello con verdure in una ciotola con acqua fredda in modo da terminare il processo di cottura affinché le verdure mantengano il loro colore naturale. Ora

le verdure sono pronte per essere disposte sui ripiani ed essere essiccate.

Scottare

Si consiglia di scottare fagiolini, cavolfiori, broccoli, asparagi, patate e piselli prima di essiccarli e utilizzarli per zuppe o piatti unici. Ecco come: immergere le verdure in acqua bollente e farle cuocere per 3-5 minuti. Scolarle e poi disporle sui ripiani dell'essiccatore.

Il processo di sbollitura sebbene più veloce rispetto alla cottura al vapore, comporta la dispersione nell'acqua di molte sostanze nutritive e non è consigliato per verdure tritate.

Per le verdure tagliate a fette, invece, è sufficiente immergerne una tazza per ogni litro d'acqua bollente. Normalmente il tempo di cottura con questo procedimento è di circa la metà rispetto alla cottura al vapore.

Consigli per l'essiccazione della frutta

La frutta essiccata è uno spuntino davvero gustoso, economico, ricco di zuccheri e sostanze nutritive e senza conservanti. Da provare le fette di frutta essiccata per accompagnare il gelato o lo strudel.

L'essiccatore facilita il processo di disidratazione ed essiccamento della frutta. Si consiglia di lavare la frutta, prima di essiccarla. Normalmente è sufficiente che la frutta venga tagliata a metà, privata dei nocciolo o fatta a spicchi prima di essere inserita nell'essiccatore.

Per raggiungere risultati ottimali, non sottoporre la frutta a trattamenti preliminari. Frutta come mele, pere, pesche, albicocche o banane con l'essiccazione possono scurirsi e se conservate per troppo tempo (oltre i sei mesi), pur essendo ancora commestibili, possono avere un sapore poco gradevole. Tipi di frutta come le banane normalmente si scuriscono anche senza trattamenti preliminari. Per i tempi di essiccazione e i procedimenti di preparazione della frutta consultare la tabella.

Succo di arancia, di limone e di ananas

Si possono utilizzare succhi freschi o in bottiglia, sia puri sia diluiti in acqua (con il succo di limone seguire la proporzione 1:8). Versare il succo sulla frutta da essiccare e lasciarla insaporire per 2 minuti.

L'utilizzo di succhi può alternare il sapore della frutta, ma nello stesso tempo non impedisce che essa si scurisca.

Acido Ascorbico

L'acido ascorbico, utile per la conservazione della frutta, è disponibile sia puro, sotto forma di cristalli, sia come componente di altri prodotti ed è acquistabile nei supermercati o nei negozi specializzati. Mescolare un cucchiaio da te di acido ascorbico con 4 tazze di acqua, versare il composto sulla frutta e lascialo agire per 4 minuti. È sempre possibile che il sapore della frutta venga in questo modo alterato. Provare diverse concentrazioni in base ai gusti e alle esigenze.

Bisolfito di sodio.

È possibile acquistare il bisolfito si sodio in farmacia. Consultare un medico in caso di allergie o di sensibilità a prodotti chimici. Mescolare un cucchiaio da te di bisolfito di sodio in un litro d'acqua. Immergere la frutta a pezzi nel composto e lasciarla in ammollo per qualche minuto. Dopodiché scolarla e disporla sui ripiani dell'essiccatore.

Nastri di purea di frutta

I nastri di purea di frutta, sono uno snack gustoso da masticare. Provateli freschi, fatti a casa con l'essiccatore. Inoltre sono un ottimo modo per utilizzare la frutta troppo matura o in eccesso. Farli è molto semplice. Lavare dapprima la frutta, rimuovere i gambi, le foglie, i noccioli e, se necessario, rimuovere i semi e sbucciarla. Frullare la frutta nel mixer secondo i gusti, aggiungendo acqua, succhi di frutta o miele quanto basta per avere un composto morbido e consistente, il quale tuttavia non deve essere troppo liquido altrimenti non si può stendere sui ripiani dell'essiccatore. Alla frutta ricca di acqua, non è necessario aggiungere altri liquidi per essere frullata.

Assaggiare il composto in modo da regolarne il sapore. Tenete presente che con l'essicazione, la concentrazione di zuccheri nella frutta aumenta, quindi si consiglia di non zuccherarla troppo per non rendere il composto troppo dolce. Date spazio alla fantasia, per esempio aggiungendo spezie, frutta secca a pezzi o scaglie di cocco, per conferire alla frutta frullata sapori particolari.

Se sprovvisti dei contenitori appositi per l'essiccazione della purea di frutta, è sufficiente coprire uno o più ripiani dell'essiccatore con la carta da forno facendo attenzione a coprirne solo e sempre la metà in modo da garantire la circolazione dell'aria. Attenzione: i ripiani possono essere estratti solo da un lato. Assicurarsi quindi di coprire i ripiani dal lato giusto. Se la purea risulta troppo appiccicosa, basta oliare leggermente la carta da forno. Stendere quindi la purea sui ripiani preparati, sistemare questi ultimi nel dispositivo e procedere con l'essiccazione fino a raggiungere la consistenza desiderata. Estrarre quindi i ripiani e lasciare raffreddare a temperatura ambiente la purea essiccata.

Date spazio alla fantasia e al gusto, per esempio aggiungendo spezie, frutta secca a pezzi o scaglie di cocco, per conferire alla purea sapori particolari oppure mescolando frutti diversi in modo da creare una combinazione di gusti particolari. Ottime combinazioni sono per esempio:

- Fragola e banana
- Fragola e rabarbaro
- Ananas e pesca
- Mela e cannella
- Miele- mirtilli rossi e arancia (i mirtilli rossi devono essere cotti in precedenza)
- Ananas e arancia
- Ananas e albicocca
- Lampone, banana e cocco
- Bacche di vario tipo
- Mela e mirtillo

Essiccazione di carne e pesce

Avvertenza importante: prima dell'essiccazione, tutti i tipi di pesce e di carne (eccetto il Jerky di manzo) devono essere cotti. Non conservare carne e pesce essiccati per più di due mesi.

Utilizzare solo carni magre ed eliminare quante più parti grasse possibile. Si consiglia di marinare la carne prima di essiccarla, per conferirle un sapore più deciso e speziato. La marinatura deve contenere sale, il quale facilita l'eliminazione dell'acqua, ed essere priva di olio. Normalmente la marinatura contiene degli acidi (contenuti per esempio nel pomodoro o nell'aceto) che lacerano il filamenti della carne e la rendono più tenera.

Se la carne o la selvaggina essiccata deve essere utilizzata per la preparazione di zuppe, piatti unici ecc., si consiglia prima di cuocerla e successivamente essiccarla in piccoli pezzi per 2 - 8 ore.

Manzo

Scegliere carne di manzo magra. Pezzi di coscia o di bacino sono migliori rispetto a pezzi di spalla o delle costole.

Pollame

Prima dell'essiccazione cuocere ogni tipo di pollame. I migliori metodi di cottura sono quella al vapore o l'arrosto. I petti di pollo sono più magri rispetto alle carni scure.

Pesce

Prima di eseguire l'essiccazione è preferibile cuocere il pesce a vapore oppure normalmente in forno preriscaldato a 95 °C per 20 minuti. Da consigliare sono la sogliola e la platessa.

Jerky

Nota in America come Jerky, l’essiccazione di carne cruda è una delle forme piu antiche di conservazione della carne. Poiché la carne non viene in precedenza cotta, è importante che essa sia di ottima qualità e ben pulita. Come ugualmente importante, è il luogo dove la carne viene essiccata e che deve essere igienico e salubre. Il jerky è l’unica carne che non necessita di cotture preliminari alla essiccazione.

Jerky di manzo

Anche per il jerky di manzo è importante che la carne sia ottima qualità. Scegliere pezzi di manzo magri, come la coscia o il bacino e spessi 2,5-3,5 cm. Eliminare le parti grasse e i legamenti. Il grasso ostacola l’essiccazione e i legamenti induriscono la carne, rendendola difficile da masticare. Per affettare la carne facilmente, inserirla nel congelatore per 30 minuti, girarla dall’altro alto e farla congelare per altri 15 minuti. Tagliare la carne di traverso e in fette spesse circa 3mm.
Lasciar marinare le fette di carne per circa 3 ore o per tutta la notte, cosi da conferirle un sapore unico e renderla più tenera. Ovviamente quanto più tempo si lascia marinare, tanto più il jerky sarà speziato.

La carne si può insaporire con sale, pepe, aglio o cipolla in polvere. Poiché l’essiccazione esalta gli aromi, si consiglia di salare con moderazione. Il Jerky può essere usare in molte ricette, tutte da provare.

Disporre prima i pezzi di Jerky marinato su un foglio di carta assorbente e successivamente sui ripiani dell’essiccatore. Per limitare lo sgocciolamento, seguire le istruzioni relative riportate in precedenza nel presente manuale. Lasciar essiccare le strisce di carne dalle 6 alle 16 ore in modo che siano facili da masticare, ma rimangano elastiche.
Indicazione importante: assicurarsi che l’ambiente di lavoro, il piano di lavoro e le mani siano perfettamente puliti e salubri. Lavare le mani ogni volta che esse entrano a con altri oggetti o utensili.

Essiccare le piante

Fiori

I fiori devono essere raccolti prima che la sera diventi umido ed essere essiccati il più velocemente possibile subito dopo la raccolta. Eliminare i petali rotti o scuriti. Distribuire i fiori sui ripiani e farli essiccare dalle 2 alle 26 ore.

Erbe aromatiche

Sciacquare le erbe aromatiche, farle sgocciolare e asciugarle. Eliminare le radici, le foglie morte e le foglie secche. Distribuirle su un ripiano, senza ammassarle. I tempi di essiccazione variano in base al tipo di erbe aromatiche. In genere si contano dalle 2 alle 6 ore.

Conservazione

Contenitori

Contenitori e sacchetti di plastica puliti, sottovuoto o chiusi ermeticamente sono idonei alla conservazione. Riempiti i sacchetti di plastica, questi possono essere conservati in contenitori di metallo (per esempio i barattoli del caffè) in modo da tenere lontano gli insetti. Non utilizzare sacchetti di stoffa, carta o contenitori privi di chiusura ermetica.

Consigli pratici generali per la conservazione degli alimenti.

- Aspettare che gli alimenti o i fiori essiccati siano completamente asciutti prima di conservarli.
- Il calore e la luce possono deteriorali. Conservarli in un luogo asciutto, fresco e buio.
- Estrarre tutta l’aria possibile dai contenitori e chiuderli ermeticamente.
- La temperatura ideale per la conservazione è pari o al di sotto dei 16 °C.
- Non conservare gli alimenti essiccati direttamente in contenitori di metallo.
- Evitare contenitori che non siano ben chiusi.

- Nelle settimane successive, controllare il livello di umidità degli alimenti essiccati. In caso essa sia eccessiva, far asciugare ulteriormente gli alimenti.
- Si consiglia di non conservare la frutta e le verdure essiccate per oltre un anno, per garantirne la qualità.
- Far asciugare i prodotti in estate e in un luogo fresco.
- Si consiglia di conservare la carne e il pesce essiccati per massimo 3 mesi, se messi in frigo, per non più di un anno, se messi nel congelatore.
- Contenitori sottovuoto prolungano di diversi mesi la conservazione degli alimenti ben essiccati.

Luogo di conservazione

La conservazione al buio e in un luogo asciutto e fresco, garantisce la buona qualità dei prodotti essiccati. Se posti su scaffali nelle vicinanze di finestre, i contenitori devono essere coperti da un panno, in modo da essere al riparo dalla luce. Contenitori di plastica trasparenti devono essere rivestiti o messi in scaffali chiusi. Per evitare fenomeni di condensa, si consiglia di non porre i contenitori direttamente su pavimenti o a contatto con pareti di cemento che normalmente sono freddi e umidi. Non conservare gli alimenti essiccati nelle vicinanze di oggetti o materiali che emanano odori forti (per esempio vernici, colori o cherosene).

Tempi di conservazione

Si consiglia di conservare la frutta e la verdura essiccata per non più di un anno e di consumare la carne essiccata in 1-2 mesi. Etichettare gli alimenti in base alla data di essicazione per regolarsi su quando consumarli. Controllare regolarmente gli alimenti per verificare il loro livello di umidità; in caso risulti eccessiva, procedere con una ulteriore essicazione. La presenza di muffe indica che l'essiccazione non è stata condotta correttamente.

Reidratazione

L'essiccazione è un processo che elimina l'acqua dagli alimenti. La reidratazione consiste nel reintrodurre l'acqua in modo che gli alimenti ritornino al loro stato naturale. Ecco alcuni consigli pratici per la reidratazione degli alimenti essiccati.

Aggiungere semplicemente dell'acqua.

Normalmente la verdura a pezzi e la frutta destinata alla preparazione di biscotti, non necessitano di una reidratazione. Tuttavia se risultano troppo secchi, basta aggiungere un cucchiaio da te di acqua per ogni tazza di frutta secca.

Per frutta e verdure destinate a soufflés, strudel e pastelle di vario tipo, aggiungere acqua secondo la proporzione 2:3; se destinate a contorni o a essere cotte, procedere, invece, in base al rapporto 2:1. Probabile che sia necessario aggiungere acqua per ottenere la giusta cottura.

Tempi di reidratazione

Normalmente i tempi di reidratazione degli alimenti sminuzzati o in piccoli pezzi vanno dai 15 ai 20 minuti. Frutta, verdura e carne in pezzi più grandi possono rimanere nell'acqua tutta la notte, in frigo. In alternativa è possibile mettere gli alimenti in acqua bollente e, tolti dai fornelli, lasciarli in ammollo per 2 - 3 ore. Per i pezzi interi si consiglia di farli ammorbidire per una notte intera.

Altre indicazioni per la reidratazione

Una volta che gli alimenti vengono reidratati, i liquidi in cui sono stati immersi, in quanto ricchi di sostanze nutritive, possono essere congelati o utilizzati per i nastri di purea di frutta, gli strudel, le zuppe, le conserve. Per le zuppe non è necessario nessuna reidratazione degli ingredienti: basta aggiungere nella zuppa la verdura essiccata un'ora prima che venga servita. Spezie, sale, dadi per brodo e prodotti a base di pomodoro, se aggiunti al processo di reidratazione, ostacolano l'assorbimento di acqua. Alcuni alimenti, per esempio carote e fagiolini, impiegano più tempo a reidratarsi rispetto ad altri come piselli o patate. Normalmente gli alimenti che impiegano più tempo per l'essiccazione, ne impiegano di meno per reidratarsi.
Non aggiungere liquidi più del necessario per evitare la perdita di sostanze nutritive. Disporre gli alimenti essiccati in un contenitore e ricoprirli di acqua quanto basta. In caso, aggiungere acqua per sostituire quella già assorbita.

Tabelle

Tabella per la preparazione della carne

(Impostare la temperatura sui 63 °C e 68 °C)

Carne	Preparazione	Verifica di essiccazione	Tempi (ore)
Jerky di manzo	Parti magre (spesse 2,5-3,5 cm)	Facili da masticare, ma non troppo friabili	6-15

Tabella per la preparazione della frutta

(Impostare la temperatura sui 57 °C)

Frutta	Preparazione	Verifica dell'essiccazione	Tempi (ore)
Mele	Sbucciare, eliminare il torsolo, fare a fette o a rondelle	Tenere	5-6
Albicocche	Lavare, tagliare a metà o a listarelle	Tenere	12-38
Banane	Sbucciare, affettare	Croccanti	8-38
Bacche	Fragole: pezzi di 1 cm; le altre bacche: lasciare intere	Secche	8-26
Ciliegie	Se necessario snocciolare a fine essiccazione	Coriacee	8-34
Mirtilli rossi	Snocciolare e affettare	Teneri	6-26
Datteri	Affettare	Coriacei	6-26
Fichi	Affettare	Coriacei	6-26
Uva	Acini interi	Teneri	8-38
Pesche noce	Tagliare a metà, essiccare con la buccia rivolta verso il basso. Rimuovere il nocciolo a fine essiccazione	Tenere	8-26
Scorza d'arancia	Tagliare lunghe listarelle.	Friabili	8-16
Pesche	Entkernen, wenn sie zur Hälfte trocken sind. In Tagliare a metà o in 4 parti. Essiccare con la scorza verso il basso. Snocciolare a fine essiccazione.	Tenere	10-34
Pere	Sbucciare, e affettare	Tenere	8-30

Tabella per la preparazione delle verdure (Impostare la temperatura sui 52 °C.)			
Verdura	**Preparazione**	**Verifica dell'essiccazione**	**Tempi (ore)**
Carciofi	A listarelle di 3 mm	Friabili	6-14
Asparagi	A listarelle di 3 mm	Friabili	6-14
Fagiolini	Tagliare e cuocere al vapore	Friabili	8-26
Rape	Sbollentare, far raffreddare, rimuovere le cime e le radici, tagliare a fette	Friabili	8-26
Cavolini di Bruxelles	Rimuovere il gambo e tagliare a metà per lungo.	Al dente	8-30
Broccoli	Spazzolare e cuocere leggermente al vapore.	Friabili	6-20
Cavoli	Tagliare a listarelle di 3 mm	Coriacei	6-14
Carote	Ammorbidire al vapore, spazzolare e tagliare a listarelle.	Coriacee	6-12
Cavolfiori	Ammorbidire al vapore, spazzolare e tagliare	Coriacei	6-16
Sedano	Tagliare i gambi a listarelle di 6 mm	Friabili	6-14
Erba cipollina	Sminuzzare	Friabile	6-10
Cetrioli	Pelare, tagliare a listarelle di 1 cm	Coriacei	6-18
Melanzane	Spazzolare e tagliare a listarelle di ½ - 1 cm	Friabili	6-18
Aglio	Rimuovere la buccia e tagliare .	Friabili	6-16
Peperoni	Tagliare a listarelle o a rondelle di ½cm di spessore. Eliminare i semi.	Coriacei	6-14
Funghi	Tagliare a pezzi, essiccare tritati o interi.	Coriacei	6-14
Cipolle	Tagliare a fette sottili o tritare	Friabili	6-14
Piselli	Sgranare e sbollentare per 3-5 minuti	Friabili	8-14
Patate	Tagliare a fette o a pezzi o sminuzzare. Sbollentare per 8-10 minuti.	Friabili	4-14
Rabarbaro	Rimuovere la parte esterna, tagliare a listarelle di 3mm.	Assenza di umidità	6-38
Spinaci	Cuocere al vapore, non riducendoli in poltiglia.	Friabili	6-16
Pomodori	Pelare, tagliare a metà o a fette	Coriacei	8-24
Zucchine	Tagliare a fette di 6 mm	Friabili	6-18

Pulizia e manutenzione

Dopo ogni uso pulire i ripiani e il coperchio con acqua calda e sapone, non lavare i ripiani, il coperchio o l'essiccatore in lavastoviglie. Residui ostinati possono essere eliminati ammorbidendo con l'acqua o strofinando con una spugna abrasiva. Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire le parti in plastica, Disinserire la spina dalla presa prima di pulire il corpo motore, utilizzando solo una spugna umida o un panno pulito. Non immergere la base nell' acqua. Non far entrare in contatto le parti elettrice con sostanze liquide.

Dopo la pulizia, far asciugare bene tutte le parti del dispositivo e conservarlo in un luogo asciutto.

Avvertenze per lo smaltimento



Questo simbolo (un cassonetto dei rifiuti mobile barrato) è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE e indica che il presente prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Per ulteriori informazioni sul regolamento vigente in merito alla raccolta differenziata di apparecchiature elettroniche ed elettriche, si prega di contattare le autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti. I vecchi elettrodomestici non rientrano tra i rifiuti urbani. Attraverso uno smaltimento responsabile e conforme alle direttive, è possibile salvaguardare l´ambiente e chi ci circonda da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio di materiali aiuta a ridurre il consumo di materia prima.

Dichiarazione di conformità

Il produttore di questo prodotto è la Chal-Tec Vertriebs* Handels GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlino, Germania



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l’acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions de branchement et d’utilisation afin d’éviter d’éventuels dommages techniques. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l’appareil.

Sommaire

Données techniques

Artikelnummer	**10028436**
Alimentation électrique	220-240 V 50/60Hz
Consommation électrique	630 W

Consignes de sécurité



Avertissement : danger d’électrocution
Débrancher l’appareil avant de le déplacer, réparer ou nettoyer.
Ne pas faire tremper l’appareil dans l’eau.

Raccordement électrique

- Avant d’utiliser l’appareil, vérifier que la tension de l’appareil (220-240 V) est compatible avec le réseau électrique de votre domicile et que le cordon électrique est bien branché sur une prise de terre.
- Vérifier que l’appareil et tous les interrupteurs sont à l’arrêt (position OFF)
- Ne pas changer la fiche électrique.
- Ne pas utiliser l’appareil si la fiche électrique est endommagée, si l’appareil ne fonctionne pas, ou s’il a été endommagé ou trempé dans de l’eau ou d’autres liquides. Dans ces cas de figure, expédier l’appareil à l’adresse indiquée pour réparation ou vérification.
- Ne pas brancher l’appareil avec les mains mouillées.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher l’appareil, mais sur la fiche.
- Ne pas laisser la fiche pendre au bord d’un meuble ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Le câble fourni est court pour éviter qu’il ne s’emmêle ou ne fasse trébucher des personnes. Une rallonge électrique peut être utilisée mais avec prudence. Utiliser une rallonge électrique uniquement si la fiche de l’appareil s’emboîte parfaitement dans la prise de la rallonge et si celle-ci correspond aux spécifications de l’appareil (voir la plaque signalétique sous l’appareil). Disposer la rallonge de telle sorte qu’elle ne passe pas sur la table à un endroit où les enfants pourraient tirer dessus ou qu’elle ne fasse pas trébucher des personnes.

- Ne pas connecter à une prise ou à une rallonge électrique si la fiche est lâche. Ne pas utiliser de rallonge électrique si le câble chauffe.
- L’utilisation d’accessoires ou de pièces non autorisées par le fabricant peuvent causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Débrancher l’appareil lorsqu’il n’est pas en utilisation.
- Installation et mise en marche

Cet appareil n’est pas adapté à une utilisation en extérieur.

- Toujours installer l’appareil sur une surface plane, lisse et stable.
- Ne pas installer l’appareil à proximité d’un appareil chauffant, dans un four chaud ou sur des plaques de cuisson.
- Ne pas utiliser l’appareil sur des surfaces inflammables telles que les tapis.
- Ne pas bloquer les fentes d’aération situées sur la porte et à l’arrière du déshydrateur alimentaire. Placer l’appareil à une distance minimum de 30 cm des murs pour permettre une ventilation suffisante.
- Toujours utiliser les touches de commande pour utiliser l’appareil.
- Ne pas déplacer l’appareil lorsqu’il est en fonctionnement.
- Si l’appareil est utilisé à proximité d’enfants, assurer une surveillance attentive.

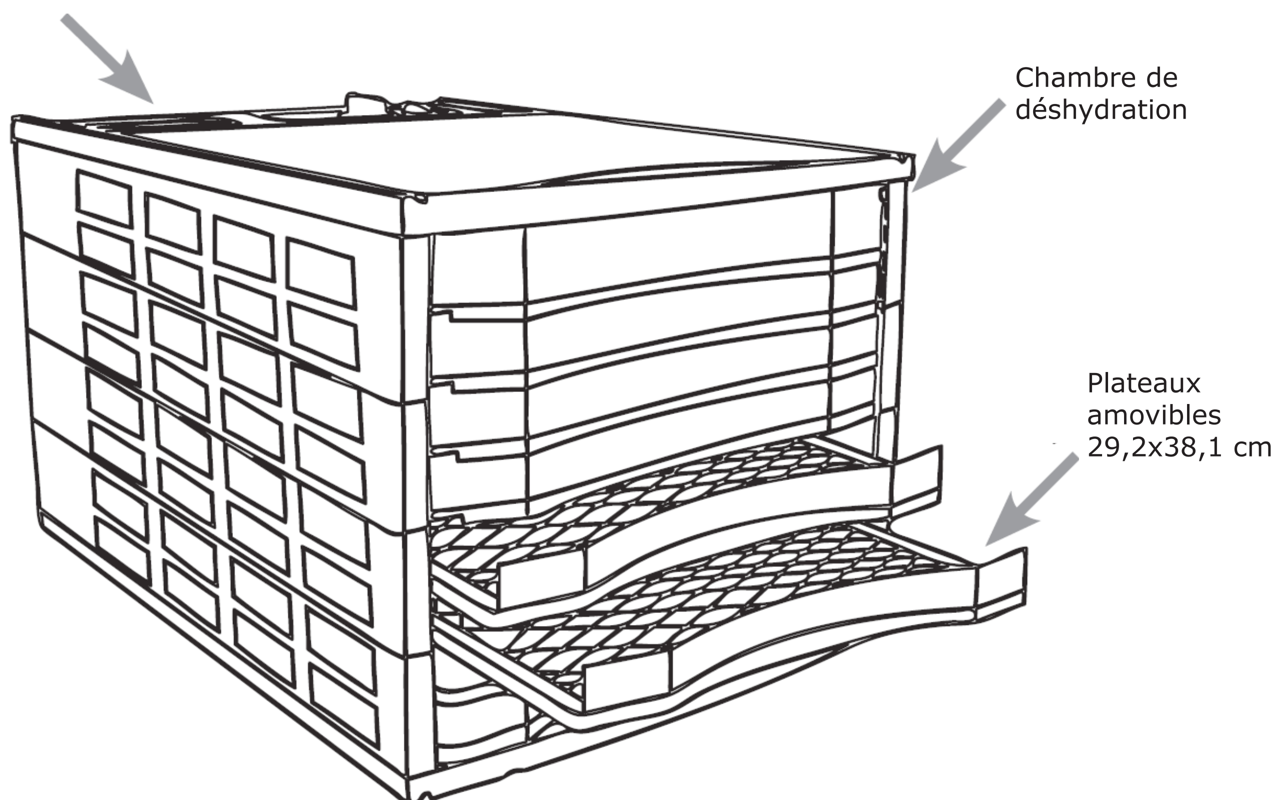
Entretien et stockage

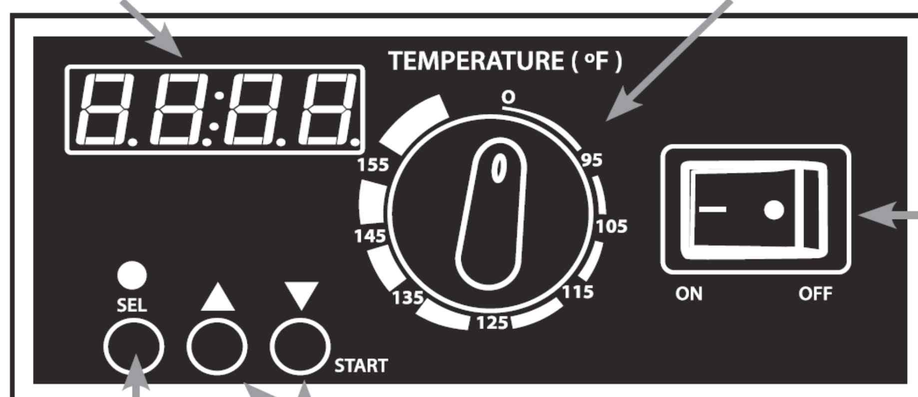
- Nettoyer et ranger l’appareil lorsqu’il n’est pas utilisé pendant une longue période. Stocker dans un endroit frais.
- Si l’appareil ne fonctionne pas correctement, éteindre immédiatement et ne plus utiliser. Ne pas essayer d’ouvrir des composants de l’appareil. Il ne contient aucun composant que l’utilisateur peut réparer lui-même. Toujours vous adresser au centre de service après-vente en cas de dysfonctionnement de l’appareil. Ne pas utiliser ou remplacer de composants qui ne sont pas prévus pour l’appareil et autorisés par le fabricant. Tous les composants de cet appareil doivent être utilisés selon le mode d’emploi. Utiliser seulement des composants autorisés par le service après-vente. L’utilisation de toutes parties ou accessoires non autorisés est strictement interdite et entraîne une annulation de garantie.

Contenu de l’emballage

- 1 déshydrateur alimentaire (station)
- 8 plateaux

Aperçu de l'appareil et touches de commande





Avant la première utilisation

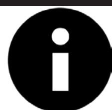
Accessoires nécessaires :

- 1 épluche-légumes
- Planche à découper
- Récipient

Autres accessoires facilitant la tâche :

- Un hachoir pour couper les aliments en tranches égales et plus rapidement.
- Un cuiseur vapeur ou une marmite avec un panier vapeur amovible pour blanchir. Un mixeur pour préparer des purées de fruits comme base des barres de fruits.
- Un carnet pour y noter les temps de déshydratation adaptés et les recettes.

Utilisation



Lire ces instructions pour obtenir les meilleurs résultats

1. Allumer : appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (ON/OFF).
2. Réglage de la température : positionner le bouton de réglage sur la température désirée.
3. Réglage de la minuterie : appuyer sur la touche SEL. Le voyant de la minuterie digitale clignote.
4. Réglage des heures : appuyer sur les flèches pour augmenter ou réduire le nombre d'heures (jusqu'à 40 heures).
5. Réglage des minutes : appuyer à nouveau sur la touche SEL. Sélectionner le nombre de minutes en appuyant sur les touches ^ ou v.
6. Confirmation du réglage de la minuterie : appuyer à nouveau sur la touche SEL.
7. Appuyer pour finir sur la touche START.
8. Avant le processus de déshydratation, laisser l'appareil fonctionner pendant 45 minutes à 32 °C pour éliminer toute humidité.
9. Si le fonctionnement s'interrompt pour une raison inconnue, éteindre l'appareil et reprendre les étapes 1 à 7.
10. Retirer les plateaux de l'appareil à l'aide de maniques et les garnir des morceaux à déshydrater. Les morceaux ne doivent pas se chevaucher et doivent être séparés par un espace permettant à l'air de circuler pour obtenir les meilleurs résultats.
11. Replacer les plateaux dans l'appareil. Utiliser les deux mains afin de garantir une meilleure stabilité.
12. Utiliser le bouton de réglage situé sur le dessus de l'appareil pour ajuster la température..

Conseils de préparation

Conseils de base pour la préparation des aliments

La peau des fruits et des légumes contient souvent une grande partie des valeurs nutritives. Pour cette raison, il est préférable de ne pas les éplucher si les aliments séchés seront consommés comme encas ou utilisés dans des biscuits. Cependant, il est recommandé d'éplucher les pommes pour un gâteau et les tomates pour une soupe. Si vous épluchez les fruits pour une recette particulière, le faire si possible avant qu'ils ne soient trop secs.

L'un des facteurs les plus importants d'une déshydratation réussie est la manière dont les aliments sont coupés en morceaux. Il est préférable que toutes les tranches soient de la même épaisseur afin

qu'elles atteignent le même niveau d'humidité au même moment. Les tranches épaisses sèchent plus lentement que les tranches fines. Vous êtes libre de choisir l'épaisseur des tranches.

La peau d'un grand nombre d'aliments les protège de manière naturelle, mais elle peut aussi nuire au processus de déshydratation. Inciser les aliments pour que l'humidité s'échappe plus durant le séchage. Si la surface incisée est grande, les aliments sècheront mieux et plus vite.

Pour cette raison, les légumes de type fin et allongé tels que les haricots verts, les asperges et la rhubarbe doivent être incisés sur toute leur longueur ou coupés franchement en diagonale pour en libérer au maximum l'intérieur.

Les fruits doivent être coupés tout autour du noyau mais le noyau lui-même ne doit pas être coupé. Essayer de couper des tranches fine et plates.

Selon son diamètre, la tige du brocoli doit être coupée en deux ou en quatre. Les fruits de petite taille tels que les fraises peuvent être coupés en deux. Les baies plus petites peuvent être coupées en deux ou légèrement blanchies pour en fendre la peau.

Remplir les plateaux

Lors du remplissage des plateaux, utiliser tout l'espace disponible. Penser cependant à permettre une circulation de l'air. Essayer de disposer les morceaux sur une seule couche si cela est possible. Cela est particulièrement important pour des aliments tels que des tranches de banane ou d'ananas, mais moins pour les haricots. Si certains morceaux sont trop humides lorsqu'ils sont sortis de l'appareil à la fin du cycle, il se peut qu'ils aient été couverts par d'autres morceaux.

Le séchage évacue l'humidité ; les fruits peuvent donc réduire de taille pendant le processus. Cela permet de stocker la même quantité de nourriture dans un espace moindre. La nourriture hachée doit être étalée en une couche de moins d'un cm. Si nécessaire, utiliser une grille pour fixer les aliments.

Il peut être nécessaire de remuer une ou deux fois les aliments finement hachés pour garantir un séchage égal de tous les morceaux. Pour ce faire, éteindre et débrancher l'appareil, retirer le plateau, mélanger, tout remettre en place et rallumer l'appareil en suivant les précédentes instructions.

Eviter les gouttes

Certains aliments comme les tomates bien mûres et les agrumes ou les fruits sucrés peuvent perdre leur jus. Les coulures sur les plateaux inférieurs peuvent changer le goût des autres aliments. Pour éviter cela, tapoter le plateau deux ou trois fois sur un torchon étalé sur un plan de travail. Les excédents d'humidité sont ainsi éliminés.

Déshydrater les légumes

Les légumes séchés sont aussi savoureux et variés que les fruits séchés. Avec les légumes séchés, vous pouvez cuisiner des soupes, potées et gratins délicieux. En somme, vous pouvez ajouter des légumes séchés partout où vous utilisez des légumes frais.

Avant de les préparer et de les sécher, bien laver les légumes à l'eau froide puis dénoyauter, couper en tranches, éplucher ou broyer les aliments. Un robot ménager peut être un allié utile car il permet de traiter et préparer pour le déshydrateur une grande quantité de légumes en l'espace de quelques secondes.

Soyez créatif lorsque vous séchez des légumes. Laisser tremper les légumes (par exemple, les haricots verts ou les asperges) pendant environ deux minutes dans du jus de citron dilué ou des arômes similaires pour leur donner une note particulière.

Traitement préalable des légumes

La plupart du temps, les légumes ne nécessitent aucun traitement particulier avant la déshydratation. Il existe cependant des exceptions. Voici quelques consignes de traitement préalable qui vous aideront à tirer le meilleur de vos légumes séchés.

Certaines sortes de légumes tels que les oignons, l'ail, le poivre, les tomates et les champignons peuvent être séchés sans traitement particulier. De manière générale, les types de légumes qui nécessitent habituellement une cuisson vapeur ou un blanchiment avant d'être congelés nécessitent aussi une action particulière avant d'être séchés.

Mis à part les exceptions mentionnées ci-dessus, les légumes doivent être cuits à la vapeur ou blanchis avant le séchage. De nombreux légumes contiennent des enzymes qui les font mûrir. Si cet enzyme reste actif, la saveur du légume changera, ce qui peut être indésirable. Les légumes séchés sans traitement préalable peuvent être conservés jusqu'à trois ou quatre mois ; les légumes préparés se conservent mieux et gardent mieux leur saveur.

Cuisson vapeur

La cuisson à la vapeur est la meilleure méthode de traitement préalable. Placer une couche de légumes hachés ou en tranches dans une passoire ou un panier vapeur amovible. La couche de légumes broyés doit mesurer un bon centimètre d'épaisseur. Placer le panier contenant les légumes dans une marmite avec une petite quantité d'eau portée à ébullition puis fermer le couvercle. L'eau ne doit pas toucher les légumes. Démarrer immédiatement la minuterie. Retirer le panier lorsque les légumes sont tendres. Placer la passoire ou le panier dans un récipient d'eau froide pour arrêter la cuisson et pour que les légumes conservent leur couleur. Bien sécher les légumes et les disposer sur les plateaux.

Blanchir

Il est conseillé de blanchir les haricots verts, le chou-fleur, le brocoli, les asperges, les pommes de terre et les petits pois. Ces légumes étant souvent utilisés dans des potées et des soupes, le blanchiment permet de s'assurer que le légume garde une belle couleur. Pour blanchir, placer les légumes préparés tout juste 3 à 5 minutes dans une marmite d'eau bouillante. Essorer et sécher avant de placer dans le déshydrateur.

Blanchir est plus rapide que cuire à la vapeur, mais une grande partie des nutriments se perdent lors de la cuisson. Cette méthode n'est pas conseillée pour les légumes hachés ou broyés car ils se transforment facilement en bouillie pendant la cuisson. Pour blanchir les légumes découpés en tranches, les verser dans une grande marmite d'eau bouillante. Compter au maximum une tasse de légumes par litre d'eau. Démarrer immédiatement la minuterie. Pour connaître les temps de minuterie, se référer aux indications de congélation standards. Le temps de cuisson représente environ entre un tiers et la moitié du temps de cuisson à la vapeur. Retirer les légumes lorsqu'ils sont tendres.

Déshydrater les fruits

Les fruits séchés constituent un excellent encas. Dégustez-les seuls en barres de fruits, ou encore en garniture pour vos glaces et gâteaux. Difficile d'imaginer un encas plus savoureux et nutritif que les fruits séchés. Ils ont un goût sucré naturel, ne contiennent aucun agent conservateur et sont très bon marché.

Le déshydrateur alimentaire rend le séchage des fruits facile. Il est préférable de laver toutes les sortes de fruits avant de les déshydrater. Il faut ensuite les couper en deux, les dénoyauter et les couper en tranches avant de les placer dans le déshydrateur.

Un traitement préalable des fruits n'est pas nécessaire pour obtenir de bons résultats. Cependant, certains fruits tels que pommes, poires, pêches, abricots et bananes peuvent noircir lors du séchage ou s'ils sont stockés plus de six mois. Bien qu'ils soient toujours comestibles lorsque noircis, ils ne sont pas aussi séduisants pour le palais. Si le changement de couleur des fruits séchés ne vous dérange pas, inutile de procéder à un traitement préalable des fruits. Les bananes non traitées deviendront marron, mais seront aussi sucrées et conserveront leur saveur originale si elles sont simplement coupées en rondelles et placées directement dans le déshydrateur. Voir le tableau plus bas pour connaître les temps de séchage des fruits.

Jus de citron, d’ananas et d’orange

Pour éviter la coloration des fruits, les jus frais ou embouteillés sont les meilleurs en raison de leur teneur naturelle en sucre. Les jus d’orange et d’ananas peuvent être utilisés purs ou dilués. Il est préférable de diluer le jus de citron dans un rapport de 1 à 8 et d’y faire tremper les morceaux de fruits pendant 2 minutes. Il faut noter que la saveur du jus peut couvrir la saveur des fruits et que cela n’empêche pas avec certitude leur coloration. Faire différents essais en modifiant les rapports de dilution et les temps de trempage pour atteindre le résultat idéal.

Acide ascorbique

L’acide ascorbique sous forme cristalline ou les produits à base d’acide ascorbique conçus pour la conservation de fruits dans des conserves sont en vente dans des drogueries ou des magasins spécialisés. La plupart des magasins alimentaires ayant des accessoires de mise en conserve en vendent. Mélanger une cuillère à café d’acide ascorbique dans 4 tasses d’eau et laisser tremper les fruits environ 4 minutes dans le liquide. Au même titre que le jus de citron, la saveur du mélange peut couvrir celle du fruit. Faire différents essais en modifiant les rapports de dilution et les temps de trempage pour atteindre le résultat idéal.

Bisulfite de sodium

Le bisulfite de sodium est disponible dans votre pharmacie. Si vous ou une personne de votre entourage souffrez d’allergies ou de sensibilité aux produits chimiques, consultez votre médecin avant d’utiliser ce produit chimique. Veiller à ce que le produit acheté soit adapté à une utilisation alimentaire. Mélanger une cuillère à café de bisulfite de sodium dans un litre d’eau. Faire tremper les fruits coupés pendant quelques minutes dans la solution. Retirer les fruits, les égoutter et les disposer sur un plateau du déshydrateur alimentaire.

Production de cuir de fruit

Le cuir de fruit est aussi parfois appelé rouleaux de fruits, barres de fruits, fruits séchés. À partir de fruits écrasés et séchés, puis laminés en barres, il est possible d’élaborer un encas savoureux, facilement mastiquable, que nous appelons ici cuir de fruit. Vous avez probablement déjà dégusté la version industrielle de cet encas. Mais une fois que vous aurez goûté à la qualité d’un cuir de fruit frais et fait maison, vous n’aurez plus jamais envie d’en acheter dans le commerce! Le cuir de fruit est une bonne opportunité de recycler vos fruits bien mûrs ou vos restes de fruits qui seraient sinon jetés.

La préparation de cuir de fruit est très simple. Commencer par laver soigneusement des fruits à l’eau froide. Retirer les tiges et feuilles des fruits. Retirer ensuite la coquille, la peau, les taches et graines si nécessaire. Ecraser en purée les fruits ou mélanges de fruits de votre choix. Ajouter suffisamment de liquide dans le mixeur pour obtenir une purée tendre mais épaisse. Il est possible d’utiliser du miel, du jus de fruits ou de l’eau. Si le mélange est trop liquide, il ne tiendra pas dans les plateaux du déshydrateur. Les fruits ayant une forte teneur en eau ne nécessitent pas ou peu d’ajout de liquides.

Goûter la purée pendant sa préparation: si la purée a bon goût, le cuir de fruit n’en sera que meilleur ! Garder en tête que le goût et le sucre se concentrent pendant le séchage, attention à ne pas trop sucrer la purée !

Dans l’idéal, utiliser une plaque spécialement conçue pour le cuir de fruit. Si vous n’en avez pas à disposition, vous pouvez vous servir d’un des plateaux couvert de film fraîcheur. Afin de garantir la circulation de l’air, seule la moitié d’un plateau doit être couverte. Si plusieurs plateaux sont utilisés, couvrir les moitiés opposées en alternant avec du film fraîcheur. Garder à l’esprit que les tableaux ne peuvent être insérés dans le déshydrateur que dans un sens. Placer les plateaux dans le bon sens sur le plan de travail puis couvrir de film fraîcheur du bon côté.

Pour le séchage de purée collante (par exemple de bananes), étaler quelques gouttes d’huile sur la plaque à cuir de fruit ou le film fraîcheur. Une fois que toutes les plaques à cuir de fruit ont été remplies, empiler les plateaux dans le déshydrateur. Faire sécher la purée jusqu’à ce qu’elle ait une texture de cuir. Il devrait être aisé de détacher le cuir de fruit de la plaque. L’enrouler dans du film fraîcheur et stocker à température ambiante. Les épices, les noix hachées et la noix de coco râpée

donnent une saveur supplémentaire à la purée de fruits. Pour multiplier les possibilités, mélanger plusieurs types de purées.

Expérimentez avec les recettes selon vos envies. Des saveurs pures avec un seul fruit fonctionnent bien, mais il existe de nombreuses combinaisons de fruits variées qui vous permettent de créer des snacks savoureux. Tentez par exemple :

- Fraise-banane
- Fraise-rhubarbe
- Ananas-pêche
- Pomme-cannelle (utiliser la cannelle modérément)
- Miel-airelle-orange (les airelles doivent être cuites)
- Ananas-orange
- Ananas-abricot
- Framboise-pomme
- Framboise-banane-noix de coco
- Fruits rouges
- Pomme-myrtille

Déshydrater la viande, le poisson, la volaille

La viande séchée est idéale pour le camping et les voyages en sac à dos. Lorsqu'elle est reconditionnée, la viande est savoureuse et se prépare comme la viande fraîche.
Remarque importante : il est nécessaire de cuire tous les types de viande et de poisson (mis à part le beef jerky) pour garantir la sécurité alimentaire. Ne pas conserver la viande, le poisson ou la volaille séchés plus de deux mois.

Utiliser uniquement de la viande maigre et retirer autant de gras que possible. Faire mariner la viande avant de la sécher pour la rendre plus épicée et tendre. La marinade doit contenir du sel : cela permet à la viande de perdre son eau et de la conserver. La marinade ne doit pas contenir d'huile. La plupart des marinades contiennent un élément acide (par exemple de la sauce tomate ou du vinaigre), permettant d'ouvrir les fibres de la viande pour l'attendrir.
La viande est plus facile à couper quand elle est en partie congelée, et en particulier pour la couper en fines lamelles. Le travail peut être grandement facilité par l'utilisation d'une trancheuse. Vous pouvez également indiquer à votre boucher que vous voulez faire de la viande séchée ou beef jerky; il coupera volontiers la viande pour vous.

Si vous souhaitez faire sécher de la viande ou du gibier pour des soupes, des potées, etc., veiller à ce que la viande soit cuite avant d'être séchée. Cuire la viande, la couper en petits dés et la placer dans le déshydrateur. Sécher la viande jusqu'à ce qu'elle ait perdu toute humidité, pendant 2 à 8 heures environ.

Une fois que la viande séchée est prête à être ajoutée à votre potée préférée, la faire gonfler dans de l'eau ou du bouillon pendant au moins une heure et demie, jusqu'à ce qu'elle soit tendre et qu'elle reprenne à peu près sa taille initiale.

Viande de bœuf

Choisir des pièces maigres. La bavette ou le romsteck sont mieux adaptés que l'épaule ou les côtes de bœuf.

Volaille

Tous les types de volaille doivent être cuits avant le séchage. La cuisson à la vapeur ou au grill sont les meilleures méthodes. Le blanc de poulet est plus maigre que les autres parties.

Poisson

Il est recommandé de faire cuire le poisson à la vapeur avant le séchage. Il est également possible de le faire cuire au four traditionnel pendant 20 minutes à 95 °C après préchauffage. Le poisson est

cuit lorsqu'il devient poreux. La sole et le flet sont de très bon choix pour le séchage.

Jerky (viande crue séchée)

Le séchage de viande sans cuisson préalable résulte en une viande ferme et rigide appelée « Jerky » en Amérique. C'est l'une des plus vieilles méthodes de conservation de la viande. Etant donné que le jerky est fabriqué sans cuisson préalable, il est important de choisir une viande de bonne qualité et de la nettoyer. Veiller à préparer la viande dans un environnement de travail propre et parfaitement hygiénique. Nettoyer les surfaces de travail lorsque vous avez terminé. Le jerky est la seule viande qui peut être placée dans le déshydrateur sans cuisson.

Préparer le Beef Jerky (viande crue séchée)

Comme pour presque tous les ingrédients, il est important de commencer avec un morceau de viande de grande qualité. Choisir une bavette ou un romsteck maigre d'une épaisseur de 2,5 à 3,5 cm. Retirer toute la graisse et les tissus conjonctifs. La graisse empêche un bon séchage de la viande. Les tissus conjonctifs rendent le jerky dur et difficile à mastiquer.

Pour faciliter la découpe, placer la viande au compartiment freezer et la laisser partiellement congeler pendant 30 minutes. Retourner la viande et la laisser congeler 15 minutes supplémentaires. Couper des lamelles d'environ 3 mm d'épaisseur en travers des veinures.

Faire mariner les lamelles au moins 3 heures ou toute la nuit. Cela donne à la viande une saveur unique et la rend plus tendre. Plus le temps de marinade sera long, plus le jerky sera épicé.

La viande peut être assaisonnée de sel, poivre, poudre d'ail ou d'oignon ou à l'aide d'autres épices. Étant donné que les arômes s'intensifient durant le séchage, modérer la quantité de sel. Il existe de nombreuses recettes de jerky. Essayez-les et créez votre propre saveur unique !

Laisser les lamelles marinées s'égoutter sur du papier essuie-tout puis les placer sur les plateaux. Penser à protéger le déshydrateur alimentaire des coulures comme expliqué précédemment dans ce mode d'emploi. Faire sécher les lamelles jusqu'à ce qu'elles soient sèches et rigides, mais qu'elles puissent être courbées sans casser. Compter entre 6 et 16 heures de séchage. À l'inverse des autres types de viande séchée, le jerky doit pouvoir être mâché mais ne doit pas être friable.

Remarque importante : la propreté de votre environnement de travail est importante. Veiller à bien nettoyer vos mains et les surfaces de travail avant de manipuler la viande. Laver vos mains après avoir touché tout autre objet ou surface.

Sécher des plantes

Fleurs

Les fleurs doivent être cueillies une fois que la rosée a séché et avant l'humidité du soir. Elles doivent être séchées le plus vite possible après avoir été cueillies. Jeter les feuilles cassées ou noircies. Placer les fleurs sur un plateau et éviter qu'elles ne se chevauchent. Faire sécher pendant 2 à 26 heures.

Herbes

Rincer et bien égoutter les herbes. Frotter pour sécher. Retirer les feuilles mortes ou décolorées. Si vous utilisez des graines, cueillir les herbes lorsque les cosses ont changé de couleur. Laisser les tiges et les retirer seulement après le séchage. Etaler les herbes bien séparées sur un plateau. Le temps de séchage varie selon la taille et le type d'herbes. Sécher pendant 2 à 6 heures.

Stockage

Récipients

Tout type de récipient propre et étanche convient au stockage. Les sachets plastiques épais avec fermeture à glissière ou sous vide conviennent également. Remplir les sachets autant que

possible et en évacuer l'excédent d'air. Les sachets remplis peuvent être gardés dans des boîtes en métal avec couvercle (les boîtes de café sont idéales) pour les protéger des insectes. Les pots de conserve peuvent être utilisés avec ou sans sachet plastique. Les bons récipients en plastique dont le couvercle se referme correctement conviennent également, mais ils doivent être hermétiques. Ne pas utiliser de sac en tissu, de sachets plastiques légers, de papier paraffiné ou de boîte sans couvercle correctement fermé.

Conseils généraux pour le stockage d'aliments

- Attendre le refroidissement complet des aliments séchés avant de les stocker.
- La chaleur et la lumière détériorent l'aliment séché. Stocker dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.
- Évacuer au maximum l'air contenu dans le récipient de stockage puis bien fermer.
- La température idéale de stockage est 16 °C ou moins.
- Ne jamais stocker d'aliments directement dans un récipient en métal.
- Éviter les récipients équipés d'une aération ou d'une fermeture faible.
- Vérifiez le contenu des aliments séchés pendant les semaines suivantes pour détecter toute présence d'humidité. Dans le cas où de l'humidité apparaît, sécher le contenu un peu plus longtemps.
- Les fruits et légumes séchés ne doivent pas être stockés plus d'un an pour en garantir la meilleure qualité possible.
- Sécher les produits en été quand ils sont le plus frais. Les renouveler chaque année.
- La viande, le gibier, la volaille et le poisson séchés ne doivent pas être stockés plus de 3 mois s'ils sont conservés au réfrigérateur, et pas plus d'un an s'ils sont conservés au congélateur.
- Une fermeture sous vide peut permettre de rallonger le temps de conservation de plusieurs mois si les aliments sont correctement et entièrement séchés.

Lieu de stockage

Un lieu de stockage frais, sombre et sec est la clé pour préserver la qualité de vos aliments séchés. Les étagères à proximité d'une fenêtre doivent être recouvertes afin de les protéger de la lumière. Les pots de conserve ou boîtes en plastique doivent être enveloppés dans des sacs en papier ou placés dans un placard fermé. Les murs ou sols en ciment sont souvent humides et froids. Pour cette raison, éviter de poser les produits séchés directement sur le sol ou au contact d'un mur de cave, car cela peut produire de la condensation dans le récipient. Ne pas stocker les aliments séchés à proximité de produits très odorants (par exemple laque, décapant, kérosène).

Durée de stockage

Les fruits et légumes séchés ne doivent pas être stockés plus d'un an. Prévoir d'utiliser la viande, le poisson, la volaille séchés ou le jerky dans un délai maximum d'un à deux mois. Étiqueter les aliments séchés et utiliser en système rotatif : les premiers séchés, les premiers consommés. Contrôler les aliments séchés régulièrement. Si l'aliment est plus humide qu'au moment de l'emballage, alors l'humidité a pénétré dans le récipient. Il faut alors répartir les aliments sur les plateaux et renouveler le séchage. Conserver dans un récipient hermétique. La moisissure signifie que les aliments n'ont pas été correctement séchés avant d'être stockés. Jeter la nourriture moisie.

Reconditionnement

La déshydratation est un processus permettant d'éliminer toute l'eau présente dans la nourriture. Le reconditionnement consiste à replacer l'eau dans l'aliment pour lui permettre de retrouver son état naturel initial. Bien que certains aliments séchés comme les fruits soient excellents dans leur état déshydraté, il est conseillé de reconditionner certains aliments séchés dans leur état d'origine avant de les consommer. Voici quelques conseils de reconditionnement :

Simplement ajouter de l'eau

Pour les légumes hachés ou broyés et pour les fruits qui seront utilisés pour des biscuits, aucun reconditionnement n'est normalement nécessaire. Si les morceaux sont vraiment croustillants et secs, essayer d'ajouter une cuillère à café d'eau par tasse de fruits séchés.
Pour les légumes et les fruits dans les soufflés, les tartes, le pain aux fruits et la pâte, ajouter 2

mesures d’eau pour une mesure de fruits séchés (selon le volume).

Pour cuire les légumes comme garniture ou les fruits comme confiture ou compote, ajouter 2 mesures d’eau pour une mesure d’aliments séchés. Pour une bonne cuisson, il peut être nécessaire d’ajouter plus de liquide.

Durée du reconditionnement

Les ingrédients hachés et broyés sont reconditionnés rapidement. En général, 15 à 20 minutes suffisent.

Faire tremper dans de l’eau au réfrigérateur les tranches de fruits ou de légumes et les dés de viande pendant la nuit pour les reconditionner. Il est également possible de les verser dans de l’eau en ébullition puis sortir du feu et laisser tremper 2 à 3 heures.

Des morceaux de fruits entiers nécessitent un temps de reconditionnement plus long. Idéalement, les laisser tremper toute la nuit.

Conseils de reconditionnement supplémentaires

Lors de l’égouttage de la nourriture reconditionnée, conserver le liquide. Il contient des valeurs nutritionnelles importantes. Il est possible de le congeler pour une utilisation future dans des soupes, du cuir de fruits, des tartes ou des compotes.

Il n’est pas nécessaire de reconditionner les aliments avant de cuisiner une soupe. Les légumes séchés peuvent être versés dans la soupe une heure avant de servir.

Ne pas ajouter d’épices, sel, bouillon cube ou produits à base de tomate avant que les légumes ne soient reconditionnés et cuits. Ces ingrédients empêchent considérablement l’absorption d’eau.

Certains aliments nécessitent un temps de reconditionnement plus long. Les carottes et les haricots sont plus longs à reconditionner que les petits pois ou les pommes de terre. En règle générale, compter que plus le séchage est long, plus le reconditionnement est long.

Ne pas utiliser plus de liquide que nécessaire pour le reconditionnement, car les nutriments sont éliminés par un excédent d’eau. Placer les aliments séchés dans un récipient et utiliser juste assez d’eau pour couvrir les aliments. Ajouter plus d’eau par la suite pour remplacer l’eau absorbée par les aliments.

Tableaux

Tableau pour la préparation de viande

(Régler la température sur 63 °C à 68 °C.)

Viande	Préparation	Indicateur d'un séchage complet	Temps (heures)
Beef Jerky	Bavette ou lamelles de steak maigres (2,5 à 3,5 cm d'épaisseur)	Facilement mastiquable mais pas friable	6-15

Tableau pour la préparation des fruits

(Régler la température sur 57 °C.)

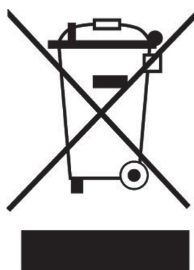
Fruit	Préparation	Indicateur d'un séchage complet	Temps (heures)
Pommes	SÉplucher, épépiner, couper en tranches ou en anneaux.	Souple	5 à 6
Abricots	Laver, couper en moitiés ou en tranches.	Souple	12 à 38
Bananes	Éplucher et couper en tranches (3 mm).	Croustillant	8 à 38
Baies	Couper les fraises en tranches (1 cm). Laisser les autres baies entières.	Pas humide	8 à 26
Cerises	Dénoyautage facultatif. Dénoyauter quand elles sont à moitié sèches.	Texture de cuir	8 à 34
Airelles	Hacher ou laisser entier.	Souple	6 à 26
Dattes	Dénoyauter et couper en lamelles.	Texture de cuir	6 à 26
Figues	Couper en lamelles.	Texture de cuir	6 à 26
Raisins	Laisser entiers.	Souple	8 à 38
Nectarines	Couper en moitiés et sécher avec la peau vers le bas. Dénoyauter quand elles sont à moitié sèches.	Souple	8 à 26
Écorces d'orange	Couper en longues bandes.	Friable	8 à 16
Pêches	Dénoyauter quand elles sont à moitié sèches. Couper en moitiés ou en quartiers. Parties coupées vers le haut.	Souple	10 à 34
Poires	Éplucher et couper en lamelles.	Souple	8 à 30

Tableau pour la préparation des légumes (Régler la température sur 52 °C.)			
Légume	**Préparation**	**Indicateur d'un séchage complet**	**Temps (heures)**
Artichauts	Couper en lamelles (3 mm).	Friable	6 à 14
Asperge	Couper en lamelles (3 mm).	Friable	6 à 14
Haricots	Couper et cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient blondis.	Friable	8 à 26
Betterave	Blanchir, refroidir, couper les pointes et les racines, couper en tranches.	Friable	8 à 26
Choux de Bruxelles	Détacher des tiges, couper en deux dans la longueur.	Al dente	8 à 30
Brocoli	Couper les bouquets. Cuire à la vapeur 3 à 5 minutes.	Friable	6 à 20
Chou	Détacher les feuilles et couper en lamelles de 3 mm.	Texture de cuir	6 à 14
Carottes	Cuire à la vapeur, broyer ou couper en rondelles.	Texture de cuir	6 à 12
Chou-fleur	Cuire à la vapeur, détacher les bouquets et couper.	Texture de cuir	6 à 16
Céleri	Couper la tige en bandes de 6 mm.	Friable	6 à 14
Ciboulette	Hacher.	Friable	6 à 10
Concombre	Éplucher, couper en rondelles d'1 cm d'épaisseur.	Texture de cuir	6 à 18
Aubergine	Couper en rondelles d'1/2 à 1 cm.	Friable	6 à 18
Ail	Retirer la peau des gousses et couper en tranches.	Friable	6 à 16
Piment	Sécher entièrement.	Texture de cuir	6 à 14
Champignons	Couper en tranches, hacher ou sécher en entier.	Texture de cuir	6 à 14
Oignons	Couper en lamelles fines ou hacher.	Friable	6 à 14
Petits pois	Écosser et blanchir 3 à 5 minutes.	Friable	8 à 14
Poivrons	Couper en lamelles ou en rondelles (6 mm), retirer les pépins.	Friable	4 à 14
Pommes de terre	Couper en rondelles ou en dés. Blanchir 8-10 minutes.	Friable	6 à 18
Rhubarbe	Retirer la peau extérieure et couper en tranches de 3 mm	Pas d'humidité	6 à 38
Epinards	Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre mais pas en bouillie.	Friable	6 à 16
Tomates	Retirer la peau, couper en moitiés ou en tranches.	Texture de cuir	8 à 24
Courgettes	Couper en tranches (6 mm)	Friable	6 à 18

Nettoyage et entretien

Nettoyer les plateaux et le couvercle du déshydrateur à l'aide d'eau chaude et de savon après chaque utilisation. Ne pas laver les plateaux, le couvercle ou l'appareil au lave-vaisselle. Les restes tenaces peuvent être retirés en faisant tremper ou à l'aide d'une éponge-grattoir en matière plastique. Ne pas utiliser d'objets ou de solutions abrasifs pour nettoyer les parties en plastique ! Pour nettoyer la station (la partie inférieure contenant le moteur et l'élément chauffant), débrancher l'appareil puis nettoyer à l'aide d'une éponge ou d'un tissu humide. Ne jamais faire tremper la base dans de l'eau. Veiller à ce que des liquides ne pénètrent pas la zone contenant des composants électriques. Après avoir nettoyé le déshydrateur, sécher toutes les parties et les plateaux de l'appareil et le ranger dans un endroit sec.

Informations sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin-Allemagne



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes:
2004/108/CE (CEM)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de su aparato Klarstein. Por favor, lea con atención el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños técnicos. Sobre los daños acaecidos debido a una deficiente aplicación de las indicaciones de seguridad o a un uso inapropiado del aparato, declinamos asumir cualquier responsabilidad.

Ìndice de contenidos

Datos técnicos

Número del artículo	**10028436**
Suministro eléctrico	220-240 V 50/60Hz
Potencia	630 W

Indicaciones de seguridad



Atención: peligro de descarga electrica
Desenchufe el aparato antes cambiarlo de lugar, antes de limpiarlo o antes de realizar las labores de mantenimiento. No sumerja el aparato en agua.

Conexión a la red eléctrica

- Antes de enchufar el aparato a la red, compruebe que la toma de electricidad es equivalente a la tensión del aparato (220-240V) y que la toma de red cuenta con la correspondiente toma de tierra.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe que todos los interruptores se encuentran apagados (posición OFF).
- No cambie el enchufe.
- No ponga en marcha el aparato si detecta que el enchufe está dañado. Tampoco lo use si no se pone en funcionamiento, si está defectuoso o si ha sido sumergido en agua o en otro tipo de líquido.
- En cualquiera de estos casos, envíe el aparato a la dirección que figura al final de este manual.
- No enchufe el aparato a la red si tiene las manos mojadas.
- Cuando desenchufe el aparato, no tire del cable. Hágalo sosteniendo el cuerpo del enchufe.
- No deje que el enchufe roce el borde de la mesa o que cuelgue de cualquier mueble. No lo coloque sobre ninguna superficie u objeto caliente.
- El aparato dispone de un cable corto para evitar el riesgo de tropiezos o de enredos. Si desea utilizar un alargador, hágalo con mucha cautela. Utilice uno solo si el enchufe encaja a la perfección y si el alargador comparte las mismas características eléctricas que las del aparato (vea la etiqueta

informativa en la parte inferior del aparato). Coloque el alargador de tal manera que no sobresalga por ninguna superficie a la que los niños tengan acceso o por donde alguien pueda tropezar.

- No conecte el aparato a un enchufe o a un alargador, si el enchufe no encaja bien.
- No utilice un alargador si el cable se calienta.
- El empleo de accesorios o de componentes que no hayan sido recomendados por el fabricante puede provocar daños graves como incendios, electrocuciones y otras lesiones. Utilice exclusivamente accesorios y componentes autorizados por el fabricante.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo.

Colocación y funcionamiento

- El aparato no es apto para ser colocado al aire libre.
- Coloque el aparato encima de una superficie plana, lisa y estable.
- No coloque el aparato cerca de un calefactor, de un horno o de fogones.
- No coloque el aparato sobre superficies inflamables como por ejemplo alfombras.
- No bloquee las rendijas de ventilación de la parte trasera del aparato. Cuando lo coloque, deje al menos 30 cm de espacio libre a su alrededor para que el aire pueda circular sin dificultad.
- Para manejar el aparato, sírvase de los controles.
- No cambie de posición el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Si utiliza el aparato y hay niños cerca, debe extremar las precauciones.

Mantenimiento y almacenamiento

- Limpie y cubra el aparato si no va a usarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- En caso de que el aparato no funcione correctamente, desenchúfelo de inmediato y no lo use de nuevo. No intente abrir el cuerpo del aparato. Este aparato no contiene partes que puedan ser reparadas por el usuario. En caso de que el aparato no funcione con normalidad, póngase en contacto con el servivcio de atención al cliente. No sustituya ni adhiera piezas que no hayan sido autorizadas o que no hayan sido diseñadas específicamente para el aparato. Todas las piezas del aparato deben ser manipuladas tal y como figura en este manual de instruccciones. Emplee sólo las piezas que hayan sido autorizadas por el fabricante. El empleo de piezas, accesorios o componentes que no hayan sido autorizadas por el fabricante no está permitido y conlleva la pérdida inmediata de los derechos de la garantía.

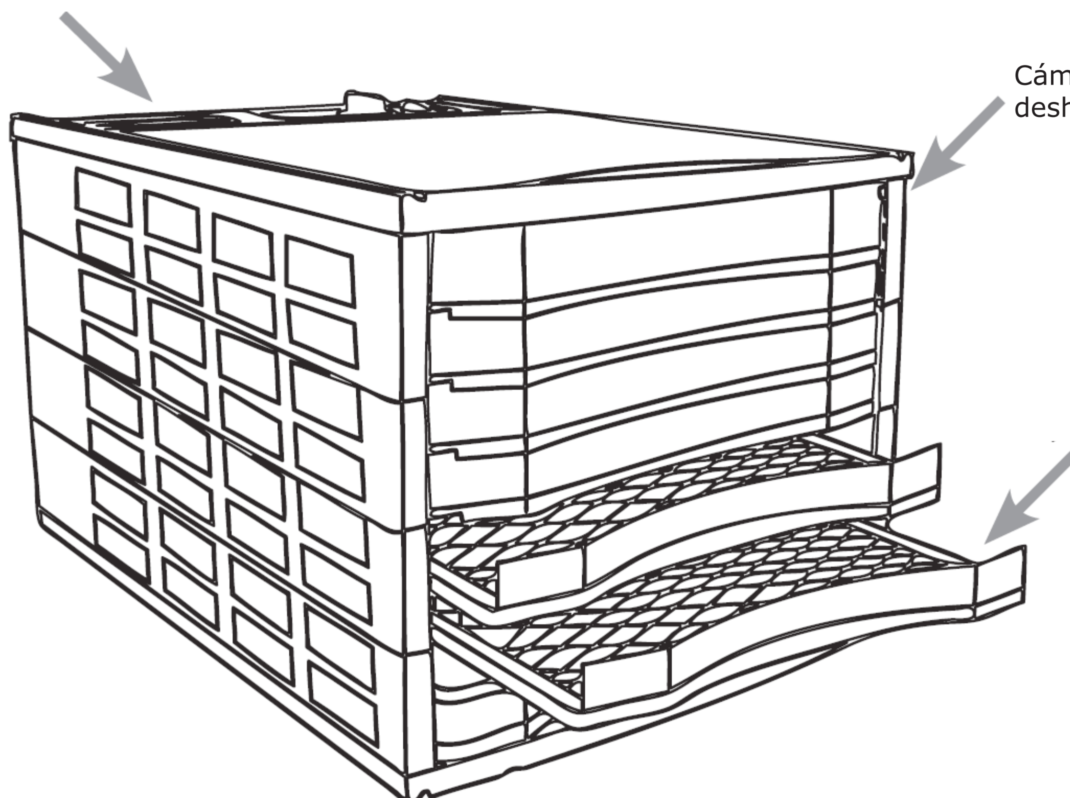
Partes suministradas

- 1 Máquina deshidratadora de alimentos.
- 8 Cajones-Bandeja

Vista general del aparato y teclas de función

Panel de control

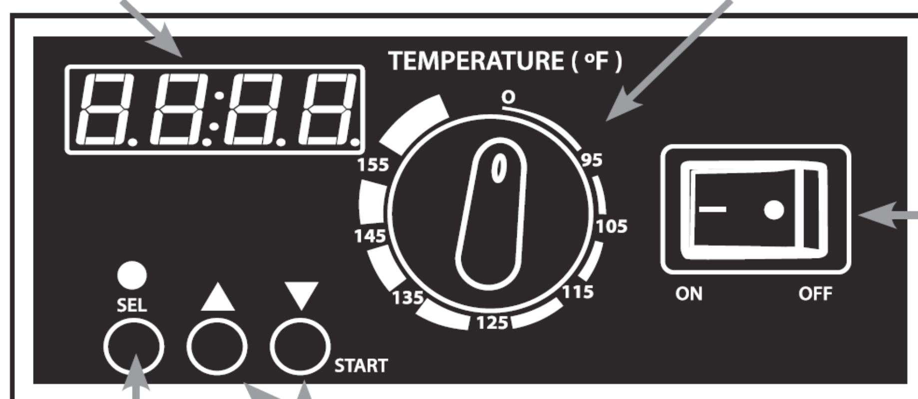
Cámara de deshidratación



Cajones-Bandeja extraibles 29,2x38,1 cm

Display

Temperatura



Interruptor ON/OFF

Selección

Inicio (START)
Más/Menos

Antes de la puesta en marcha

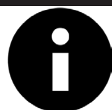
Accesorios requeridos:

- 1 Cuchillo de pelar
- Tabla para cortar
- Recipiente

Accesorios adicionales para facilitar la tarea:

- Un cortador automático para cortar con rapidez los alimentos en lonchas homogéneas.
- Una olla a vapor o una olla con esta función para poder cocinar los alimentos al vapor.
- Una batidora para poder hacer purés de frutas y verduras.
- Un pequeño cuaderno de notas para anotar los tiempos de deshidratación y las recetas.

Manejo



Atención: Antes de poner en marcha el aparato, lea las siguientes indicaciones para garantizar un uso correcto del aparato.

1 Encendido: Pulse el interruptor (ON/OFF).

2 Ajuste de la temperatura: Gradúe la temperatura con el regulador.

3 Ajuste del temporizador: Pulse la tecla SEL. El indicador del tiempo comenzará a parpadear.

4 Ajuste de las horas de deshidratación: Pulse las teclas con las flechas para aumentar o disminuir el número de horas (tiempo máx. 40 horas).

5 Ajuste de los minutos de deshidratación: Pulse de nuevo la tecla SEL. Ajuste los minutos, aumentándolos o disminuyéndolos con las teclas ^ o V.

6 Confirmación del ajuste del temporizador: Pulse la tecla SEL.

7 Por último, pulse la tecla START.

8 Antes de iniciar el proceso de deshidratación, ajuste la temperatura a 32 °C durante 45 minutos para reducir la humedad.

9 Si el aparato deja de funcionar por alguna razón desconocida, apáguelo y repita de nuevo los pasos 1-7.

10 Retire las bandejas usando unos guantes de cocina y añada los trozos de alimentos que desea deshidratar. No superponga los alimentos unos sobre otros y deje algo de espacio entre ellos para que el aire pueda circular y conseguir así un mejor sabor.

11 Vuelva a colocar las bandejas en la máquina. Utilice ambas manos para asegurar una mayor estabilidad.

12 Seleccione la temperarura usando el regulador situado en la parte superior del aparato.

Recomendaciones para la preparación de alimentos

Algunos consejos básicos sobre la preparación de alimentos

La piel de las verduras y la cáscara de muchas frutas contienen a menudo una parte esencial de su valor nutritivo. Por ello, es recomendable no pelarlas si van a consumirse entre comidas o como snack. Por otro lado, es completamente comprensible que usted prefiera pelar las manzanas si va a preparar con ellas un pastel o quitarle la piel a un tomate si va a preparar una sopa. En estos casos, pele los alimentos antes de que se pongan demasiado maduros.

En el proceso de deshidratación, uno de los factores decisivos es el modo de cortar los alimentos. En la deshidratación de la fruta es muy importante que todas las rodajas tengan el mismo tamaño

para que todas adquieran al mismo tiempo el mismo grado de humedad. Las rodajas gruesas se secan más despacio que las finas. El grosor de las rodajas puede elegirlo usted mismo.

La mejor manera de obtener un proceso de deshidratación satisfactorio consiste en cortar todas las rodajas del mismo grosor. La piel y la cáscara de muchos alimentos actúan como elemento de protección pero pueden, sin embargo, dificultar el proceso de deshidratación.

Para favorecer el proceso de deshidratación se recomienda hacer un corte sobre la piel o la cáscara del alimento con el fin de acelerar el proceso de pérdida de agua. A mayor tamaño del corte, menor duración del proceso de deshidratación.

Por esta razón, recomendamos realizar un corte diagonal o a lo largo sobre aquellas verduras finas y alargadas para poder dejar al descubierto su interior. Haga un corte sobre la piel de verduras como judías verdes, espárragos y ruibarbos.

La fruta, sin embargo, debe cortarse en rodajas siguiendo la dirección del hueso. Procure realizar cortes finos y planos.

Las verduras como el brócoli pueden cortarse por la mitad o en cuatro partes en función del tamaño. Las frutas pequeñas como las fresas pueden cortarse en dos mitades. Las bayas y las frutas muy pequeñas pueden también cortarse en dos mitades o escaldarse ligeramente para que la piel se abra.

Cómo llenar las bandejas

Cuando llene las bandejas, puede cubrir toda la superficie. Es importante asegurar una circulación de aire suficiente. Coloque los alimentos formando una sola capa. Esto es importante especialmente para frutas como los plátanos cortados en rodajas o para los aros de piña. En alimentos como las alubias, esto tiene una importancia menor. Si despues de deshidratar un alimento éste conserva todavía demasiada humedad, puede que sea porque durante el proceso de desecado estuviese cubierto por otro.

La deshidratación extrae la humedad de la fruta y la encoje. Esto le permite almacenar en el mismo espacio una mayor cantidad de alimentos.

Los alimentos picados (p.ej. la carne) no deben exceder un grosor de 1 cm. Si es necesario, utilice un soporte rejilla para fijar mejor el alimento.

Es posible que tenga que mover un alimento picado una o más veces durante el proceso para garantizar una deshidratación homogénea de todas las partes. Si este es el caso, apague el aparato, retire el enchufe de la red, mueva y vuelva componerlo todo. Cuando esté listo, enchufe del aparato y conéctelo de nuevo.

Cómo evitar el goteo de los alimentos

Algunos alimentos, como los tomates maduros, los cítricos o las frutas azucaradas, pueden gotear. El goteo de una bandeja a otra puede alterar el sabor de los alimentos colocados en los compartimentos inferiores. Para evitar el goteo, coloque los alimentos sobre la bandeja y sacúdala un par de veces colocando un trapo debajo, así podrá eliminar la humedad sobrante.

Deshidratación de la verdura

La verdura deshidratada es tan sabrosa y variada como la fruta desecada. Con la verdura deshidratada usted podrá preparar sopas, guisos y gratinados exquisitos. Puede emplear la verdura deshidratada en todos aquellos platos en los que también la usa fresca.

Antes de preparar y desecar la verdura, lávela bien con agua fría. Un cierto grado de preparación (deshuesado, corte en rodajas, pelado o desmenuzado) será siempre necesario. Una máquina cortadora es una herramienta muy práctica para preparar una gran cantidad de verdura en tan solo unos segundos.

Utilice su imaginación a la hora de deshidratar las verduras. Si deja reposar la verdura (p.ej. judías verdes o espárragos) en zumo de limón claro o en otro tipo de zumo durante unos 2 minutos, ésta adquirirá una nota de sabor inconfundible.

Preparación de la verdura

Normalmente la verdura no necesita un tipo de preparación especial antes de ser deshidratada, pero siempre hay algunas excepciones. A continuación le ofrecemos algunas indicaciones que le ayudarán a preparar mejor la verdura que va a ser deshidratada.

Algunas verduras como la cebolla, el ajo, el pimiento o el tomate además de algunos tipos de setas pueden ser deshidratadas sin un tratamiento previo. Por regla general, la preparación previa que requiere la deshidratación es similar a la de otras formas de tratar los alimentos como la congelación o la cocción al vapor. A excepción de las verduras antes mencionadas, todas las demás verduras antes de la deshidratación deben escaldarse ligeramente o ser cocidas al vapor. Muchos tipos de verduras contienen enzimas que hacen que las verduras maduren. Si estas enzimas permanecen activas, el sabor de las verduras cambiará con el paso del tiempo, lo que en ocasiones puede acarrear variaciones no deseadas. A pesar de que la verdura sin preparar puede conservarse en buen estado de tres a cuatro meses, el calor proveniente al escaldar o el generado en la cocción proporciona a la verdura una mejor conservación y contribuye a que su sabor mejore.

Cocción al vapor

La cocción al vapor es la mejor forma de preparar los alimentos para la deshidratación. Coloque una capa de verdura troceada o cortada en rodajas en un colador o en un artilugio para cocer. La capa de verduras debe tener un grosor aproximado de 1 cm. Coloque la verdura en el artilugio o el colador sobre una olla con un poco de agua hirviendo. Tenga cuidado de que el agua no toque la verdura. Cubra la olla con la tapa. Comience de inmediato a cronometrar el tiempo. Cuando retire la verdura, ésta debe estar ya blanda. Ponga el colador o el artilugio para la cocción al vapor en un cuenco con agua fría para finalizar la cocción y para que la verdura mantenga su color. Séquelo todo bien y extienda la verdura sobre la bandejas de la máquina de deshidratación.

Escaldado

Se recomienda escaldar las judías verdes, la coliflor, el brócoli, los espárragos, las patatas y los guisantes. Estas verduras son a menudo empleadas en la preparación de sopas y potajes y al escaldarlas conseguimos que conserven todo su color. Para escaldar, deje cocer la verdura durante 3-5 minutos en una olla con agua hirviendo. Cuele y seque la verdura. Ahora puede colocar ya las verduras en la máquina de deshidratación.

Escaldar es un proceso más rápido que el de la cocción al vapor pero durante el proceso se pierden más nutrientes en el agua. No se recomienda escaldar verdura picada o desmenuzada, ya que al escaldarse, puede cocerse demasiado rápido.

Para escaldar verdura cortada en rodajas, introdúzcala primero en una olla con agua hirviendo. Añada una taza de verdura por cada litro de agua. Comience inmediatamente a cronometrar el tiempo. Puede usar el mismo criterio de medida que cuando prepara la verdura para congelarse. El tiempo total abarca entre un tercio y la mitad del tiempo requerido en la cocción al vapor para que la verdura quede en su punto.

Deshidratación de la fruta

La fruta desecada es una comida estupenda para picar entre horas. Pruébela sola o como acompañamiento de helados y pasteles. No hay nada tan sabroso y nutritivo como un pedazo de fruta desecada. La fruta desecada tiene una dulzura natural, no contiene conservantes y es económica.

La maquina deshidratadora hace del desecado de la fruta algo fácil. Antes de comenzar con el proceso, es recomendable lavar todo tipo de fruta. Con la mayoría de frutas, sólo tendrá que cortarlas después por la mitad, o bien deshuesarlas o cortarlas en rodajas antes de introducirlas en la máquina.

Para obtener un proceso de desecado satisfactorio, no es necesario preparar previamente la fruta. Algunas frutas como las manzanas, las peras, los melocotones, los albaricoques o los plátanos adquieren un tono oscuro cuando son desecadas o almacenadas durante más de seis meses. A pesar de este cambio de coloración conservan, no obstante, todo su sabor. Aunque este cambio de tonalidad hace que la fruta resulte un poco menos atractiva al paladar, la fruta mantiene todo su sabor y no implica que sea necesario algún tipo de preparación. Las frutas como los plátanos adquieren de por sí un tono marrón con el paso del tiempo y sin embargo saben muy dulces y su sabor estalla en la boca después de haber sido troceadas y preparadas en la máquina deshidratadora. Para calcular el tiempo de desecado de los diferentes tipos de fruta, consulte la tabla contenida en el apartado siguiente.

Zumo de limón, de piña y de naranja

Los zumos frescos o envasados son ideales gracias a su dulzor natural. Puede utilizar los zumos de piña y de naranja puros o rebajados con agua. Si utiliza zumo de limón, le recomendamos diluirlo en agua en una proporciónde 1 a 8. Puede poner a remojar los trozos de fruta en el zumo durante 2 minutos. Tenga en cuenta que el sabor del zumo puede ocultar el sabor originario de la fruta y no puede evitar siempre que ésta pierda parte de su color. Pruebe diferentes combinaciones hasta encontrar las mezclas y los tiempos de remojo que más le gusten.

Ácido ascórbico

El ácido ascórbico en forma cristalina o los productos fabricados a partir de él, muy usados en la fabricación de conservas de fruta, puede encontralo fácilmente en cualquier droguería o establecimiento especializado. Añada una cucharada pequeña de ácido ascórbico a 4 tazas de agua y ponga la fruta en remojo durante 4 minutos. El sabor de la fruta puede quedar alterado por el del ácido. Pruebe con mezclas y tiempos de remojo direrentes hasta encontrar su combinación favorita.

Bisulfito sódico

Puede encontrar bisulfito sódico en las farmacias. Si usted o algún conocido es alérgico o susceptible a determinados preparados químicos, debe consultar con un médico antes de utilizar este agente químico. Asegúrese de adquirir una solución apta para manipular alimentos.
Puede agregar una cucharada pequeña de bisulfito sódico a un litro de agua. Sumerja las rodajas de fruta en la mezcla durante un minuto. Pasado este tiempo, retire la fruta, póngala a secar y extiéndala sobre las bandejas de la máquina.

Cómo elaborar cuero de fruta

El cuero de fruta puede tener diferentes denominaciones. También se conoce como rollos de fruta, tiras de fruta o como fruta desecada o deshidratada. A partir de fruta tamizada y desecada, dispuesta en láminas y enrollada después, se obtiene una golosina, dulce, sabrosa y fácil de masticar, conocida como cuero de fruta. Seguro que ya ha probado la versión comercial en algún mercado. Una vez que pruebe la versión casera, nunca jamás querrá volver a comer la versión comercial. El cuero de fruta es una buena opción de aprovechar la fruta madura o incluso la que esté ya algo pasada que podría acabar desechada.

Elaborar cuero de fruta es muy sencillo. Limpie con esmero la fruta usando agua fría. Aparte de la fruta las hojas y los tallos. Retire también la piel, la cáscara, el hueso y las semillas, si es necesario. Con la fruta o con la mezcla que haya elegido, haga un puré. Agregue al recipiente de la batidora líquido suficiente para que el resultado quede licuado. Puede utilizar para ello agua, miel o zumo de fruta. Asegúrese de que la mezcla no es demasiado líquida ya que podría no permanecer en las plantillas de la bandeja de la máquina. Con frutas con un alto contenido en agua no debe agregar ningún líquido.

Como usted es el cocinero o la cocinera, seguro que probará el sabor del puré. No lo dude, tiene que hacerlo, es una parte más del proceso. ¡Si el puré está bueno, el cuero de fruta sabrá aun mejor! Piense que tanto el sabor como el dulzor de la fruta se concentran todavía más cuando se elabora el cuero de fruta, así que no endulce el puré demasiado.
Puede emplear una bandeja metálica especial para la elaboración del cuero de fruta, ya existen y son fáciles de conseguir. Si no tiene ninguna a mano, puede utilizar una de las bandejas de

la máquina deshidratadora. Cubra la mitad de una bandeja con plástico especial para envolver alimentos. Si necesita utilizar más de una bandeja, cubra las mitades de ambas. Tenga en cuenta que las bandejas solo pueden introducirse en la máquina por uno de los lados. Asegúrese de colocar el papel y la mezcla por el lado correcto de la bandeja.

Si va a desecar puré con una consistencia pegajosa, extienda o pulverice un poco de aceite vegetal sobre la bandeja metálica o sobre el plástico de envolver para impedir que se quede adherido. Cuando todas las bandejas hayan sido completadas con la mezcla de frutas, colóquelas ordenadamente en la máquina. Deseque el puré hasta que adquiera una textura similar a la del cuero. Una vez que la mezcla ha adquirido esta consistencia, resulta muy fácil separarlo de la bandeja. Envuelva todo en plástico y déjelo reposar a temperatura ambiente. Puede añadir al puré especias, nueces picadas o copos de coco para dotarle de un de sabor especial. Si quiere probar algo nuevo, puede mezclar purés de diferentes frutas.

Experimente con diferentes recetas. Los purés elaborados a partir de una sola fruta suelen resultar excelentes. Existen también muchas otras combinaciones para obtener una golosina de sabor excepcional. Estas son algunas posibilidades:

- Fresa - Plátano
- Fresa - Ruibarbo
- Piña - Melocotón
- Manzana - Canela (no emplee mucha canela)
- Miel- Arándanos rojos - Naranja (Los arándanos deben cocerse antes)
- Piña - Naranja
- Piña – Albaricoque
- Frambuesa – Manzana
- Frambuesa – Plátano – Coco
- Frutas del bosque variadas
- Manzana – Arándanos negros

Cómo desecar carne, carne de ave y pescado

La carne desecada es perfecta cuando se está de camping o cuando se realizan rutas por la montaña. Cuando la carne está bien desecada, adquiere un sabor tan intenso como el de la carne fresca recién cocinada.

Aviso importante: Para garantizar un consumo seguro antes de desecar la carne (también la carne de ternera Jerky) y el pescado, es necesario prepararlos previamente. No guarde la carne, la carne de ave y el pescado más de dos meses.

Procure emplear solamente carne magra. Retire de la carne toda la grasa que sea posible. Antes del desecado, la carne debe ser adobada para que resulte más especiada y tierna. El adobo debe contener sal para facilitar de esta manera la pérdida de agua y prolongar la conservación. No utilice aceite. La mayoría de las recetas de adobo contiene algún tipo de ácido (por ejemplo salsa de tomate o vinagre) porque el ácido rompe las fibras de la carne y ésta adquiere una consistencia más tierna.
La carne es más fácil de cortar cuando ha sido parcialmente congelada, sobre todo si desea cortarla en lonchas muy finas. Una máquina cortadora le facilitará mucho la tarea. Puede decirle también a su carnicero que desea desecar la carne y él se la preparará con mucho gusto.

Si va desecar la carne de ternera o de caza para preparar estofados o sopas, tenga en cuenta que antes de desecarla, la carne debe ser previamente cocinada. Cocine primero la carne y córtela en pequeños dados antes de colocarla en la máquina deshidratadora. El proceso de desecación de la carne varía y puede durar entre 2 y 8 horas.

Si desea añadir la carne desecada a su estofado preferido, deje que se cueza en agua o en caldo durante una hora y media para que adquiera un volumen similar al anterior y recupere su ternura original.

Ternera

Seleccione lonchas magras. Los filetes de los flancos del animal, de la cadera o del pecho son las mejores partes, los de aguja o los del costillar, por contra, no resultan tan adecuados.

Carne de ave

Todos los tipos de carne de ave deben ser cocinados antes de ser desecados. La cocción al vapor o a la plancha son las formas más apropiadas de preparación. La carne de pechuga contiene menos grasa que la que la de otras partes del animal.

Pescado

Antes de desecarlo, es recomendable cocinar el pescado al vapor. Como alternativa puede cocinar el pescado en un horno común precalentado a una temperatura de 95 °C y hornear el pescado durante 20 minutos o hasta que adquiera una textura porosa. Para la deshidratación, el lenguado y la platija son especialmente indicados.

Carne tipo Jerky (carne cruda desecada)

El desecado de carne sin previa preparación tiene como resultado una tira de carne dura y algo viscosa que en los Estados Unidos se conoce como carne "Jerky". Es una las formas antiguas de conservar la carne. Como este tipo de preparación no requiere que la carse sea tratada con anterioridad, es importante elegir carne de primera calidad y después limpiarla bien. Procúrese un entorno de preparación limpio e higiénico. Cuando haya terminado con la carne, limpie minuciosamente la superficie sobre la que ha trabajado. Tenga presente que la carne Jerky es la única que es colocada en la máquina sin algún tipo de cocción anterior.
Cómo preparar carne tipo Jerky

Igual que con casi todas las recetas, es importante elegir un pedazo de carne de buena calidad. Escoja un buen filete de los flancos o de la cadera del animal con un grosor de entre 2,5 y 3,5 cm. Retire la grasa y los tejidos conectivos. La grasa dificulta el desecado de la carne. Los tejidos conectivos provocan que la carne resulte viscosa y difícil de masticar.

Para que resulte más fácil de cortar, introduzca la carne en el congelador 30 minutos y deje que se congele parcialmente. Dele la vuelta y déjela así otros 15 minutos más. Corte la carne siguendo la dirección de las vetas en lonchas de un grosor aproximado de 3 cm.

Adobe las lonchas de carne al menos durante 3 horas o déjelas reposar toda una noche. El adobo proporciona a la carne una nota de sabor único y al mismo tiempo hace que resulte más tierna. Cuanto más tiempo repose la carne en el adobo, mayor será el sabor a especias del Jerky.

La carne puede ser sazonada con sal, pimienta, cebolla o ajo en polvo entre otros muchos más ingredientes. No añada mucha sal a la carne ya que durante el proceso de desecado los aromas y sabores de la carne adquieren mayor intensidad. Existen muchísimas maneras diferentes de preparar y sazonar la ternera Jerky. Pruébelas todas y experimente con sus propias creaciones.

Extienda las tiras adobadas sobre un papel de cocina para que no goteen y colóquelas despues en una de las bandejas de la máquina. Para evitar el goteo dentro de la máquina siga las mismas indicaciones que las expuestas anteriormente en este manual. Seque bien las tiras hasta que queden rígidas pero que puedan doblarse sin romperse. El desecado de la carne Jerky necesita entre 6-16 horas. A diferencia de otros tipos de carne desecada, la carne Jerky debe resultar firme pero fácil de masticar.
Aviso importante:
Asegúrese de que la superficie sobre la que va a preparar la carne esté bien limpia. Lávese bien las manos antes de comenzar con la preparación. Láveselas también después de tocar cualquier otro objeto o alimento.

Cómo secar plantas

Flores

Las flores deben recogerse cuando el rocío de la mañana se haya evaporado y antes de que el frescor húmedo del atardecer haga acto de presencia. Es preferible desecar las flores inmediatamente después de recogerlas. Retire los pétalos rotos o secos. Extienda las flores en las bandejas sin que queden superpuestas unas encima de otras. El proceso de desecación de las flores dura entre 2 y 26 horas.

Hierbas

Lave y enjuague las hierbas. Frótelas bien después, hasta que queden secas. Retire las hojas muertas o descoloridas. Si usa semillas, recolecte las hierbas cuando la cápsula haya cambiado de color. No separe la hierba de su tallo. Hágalo sólo después de que la desecación haya concluido. Extienda las hierbas sobre las bandejas. El tiempo de desecado varía en función del tamaño y del tipo de hierba. El tiempo de desecado puede oscilar entre las 2 y las 6 horas.
Almacenamiento de la comida

Tipo de recipiente

Cualquier tipo de recipiente limpio, impermeable y hermético es apropiado para guardar los alimentos desecados. Las bolsas de plástico resistente con cierre o las bolsas para plastificar son muy indicadas para el almacenamiento de los alimentos. Llene cada bolsa todo lo posible y presione para explusar el aire del interior. Puede guardar estas bolsas en envases metálicos con tapa, como las latas para el café, ya que mantienen alejados a los insectos. Puede usar también tarros para conservas con o sin las bolsas de plático. Los envases de plastico con tapa son también adecuados pero es muy importante que sean herméticos. No utilice nunca sacos de tela, bolsas de plástico fino, papel de pergamino o envases sin tapa sellable.

Recomendaciones generales para el almacenamiento de los alimentos

- Antes de almacenarlo, deje enfriar completamente el alimento.
- El calor y la luz resultan perjudiciales. Guarde los alimentos en un lugar seco, fresco y oscuro.
- Retire todo el aire del envase y ciérrelo bien.
- La temperatura ideal de almacenamiento no debe superar los 16 °C.
- No guarde la comida directamente en un envase metálico.
- No utilice envases transpirables o con un cierre no hermético.
- Compruebe la humedad del envase durante las semanas posteriores al envasado. En caso de humedad, debe poner el contenido a secar durante un tiempo más largo.
- Para garantizar unas condiciones de consumo óptimas, no almacene la fruta y la verdura durante más de un año.
- Deseque los alimentos preferiblemente en verano y cuando más frescos estén. Repita el proceso cada año.
- La carne de ternera, de ave, de caza o el pescado no deben almacenarse más de 3 meses si se guardan en el frigorífico. Si los guarda en el congelador, este periodo no debe sobrepasar 1 año.
- Los envases al vacío pueden ayudar a prolongar varios meses el tiempo de almacenamiento, si previamente el alimento ha sido desecado completa y correctamente.

Lugar de almacenamiento

Los lugares frescos, secos y oscuros son la clave para garantizar una buena conservación de los alimentos desecados. Las estanterías cercanas a la ventana deben cubrirse para proteger los alimentos de la luz del sol. Los tarros para conservas o los envases de plástico pueden envolverse en papel o guardarse en armarios cerrados. Las paredes o suelos de cemento suelen ser fríos y húmedos. Por ello, no coloque los envases con los alimentos directamente en el suelo y evite que toquen la pared de su sótano, ya que esto podría condensar la humedad dentro del recipiente. No guarde los envases cerca de objetos especialmente olorosos (p.ej. barnices, disolventes o queroseno).

Tiempo de almacenamiento

La fruta y la verdura no pueden almacenarse durante más de 1 año. Organice la desecación de tal manera que consuma los alimentos dentro de un plazo de 1 o 2 meses. Puede etiquetar los envases y seguir la norma de consumir primero aquellos alimentos que han sido etiquetados antes. Compruebe el estado de los alimentos con regularidad. En caso de que el alimento tenga más humedad que cuando fue desecado, esto significa que la humedad penetró después de la desecación. En este caso, extienda el alimento sobre las bandejas de la máquina e inicie de nuevo el proceso de desecación. Introdúzcalo después en un recipiente hermético. Si el alimento tiene moho, significa que el alimento no fue desecado correctamente antes de ser almacenado. Deshágase de los alimentos con moho.

Como volver a procesar los alimentos

La deshidratación es un proceso que consiste en extraer el agua de los alimentos. Volver a procesar los alimentos significa básicamente devolverles el agua que les fue extraida, para que el alimento recupere su estado anterior al proceso de desecado. Aunque algunos alimentos desecados como la fruta cuando están deshidratados tienen un sabor excelente, en el caso de que desee devolver los alimentos a su estado originario, puede seguir los siguientes consejos:

Adición de agua

Para la verdura picada o desmenuzada o para la fruta en galletas, no suele ser necesario devolver los alimentos a su estado original. Si los alimentos están secos y crujientes, pruebe a añadir una cucharada pequena de agua a una cantidad de alimentos equivalente a una taza.

Para frutas y verduras en soufflé, pasteles, pan de frutas y masas, agregue 2 partes de agua por cada 3 partes de fruta o de verdura fresca (según el volumen).

Para frutas y verduras cocinadas como guarnición o para elaborar mermeladas y compotas, la proporción más conveniente es 2 partes de agua por 1 parte de alimentos. Si desea que quedén bien cocidas, puede que se necesite más agua.

Duración del proceso de recuperación

- Los alimentos picados y demenuzados necesitan poco tiempo para recuperar su estado original. Por regla general, basta con un periodo de entre 15 y 20 minutos.
- Los trozos de verdura, las rodajas de fruta y los dados de carne grandes puede dejarlos en el frigorífico, dentro de un recipiente con agua durante una noche. Como alternativa, puede hervir los alimentos en agua, retirarlos del fogón y dejar que reposen en la olla 2 o 3 horas.
- Los grandes trozos de fruta necesitan un tiempo excepcional de recuperación. Déjelos en agua una noche entera.

Más consejos sobre el proceso de recuperación

- Si desea descongelar comida que ha sido ya recuperada, guarde el líquido procedente de la descongelación ya que contiene un alto valor nutritivo. Puede conservar el líquido en el frigorífico y añadirlo después a las sopas, al cuero de fruta, a los pasteles o las mermeladas.
- No es necesario que trate previamente los alimentos si va a utilizarlos para la sopa. Puede añadir la verdura directamente a la sopa una hora antes de servirla. No agregue especias, sal, caldo concentrado o derivados del tomate hasta que la verdura esté lista y cocida. Estos alimentos impiden significativamente la absorción de agua.
- Algunos alimentos necesitan más tiempo que otros para ser recuperados. Las zanahorias y las judías, por ejemplo, necesitan más tiempo que los guisantes o las patatas. La regla de oro dice que a mayor tiempo de deshidratación, mayor duración del proceso de recuperación.
- No aplique más líquido en la recuperación que el necesario. Los nutrientes de los alimentos se disuelven rápido en el agua sobrante. Coloque los alimentos en un recipiente y añada agua suficiente para cubrir el alimento del todo. Añada más agua después para sustituir la que ha sido absorbida.

Tablas

Tableau pour la préparation de viande (Régler la température sur 63 °C à 68 °C.)			
Viande	**Préparation**	**Indicateur d'un séchage complet**	**Temps (heures)**
Beef Jerky	Bavette ou lamelles de steak maigres (2,5 à 3,5 cm d'épaisseur)	Facilement mastiquable mais pas friable	6-15

Tableau pour la préparation des fruits (Régler la température sur 57 °C.)			
Fruit	**Préparation**	**Indicateur d'un séchage complet**	**Temps (heures)**
Pommes	SÉplucher, épépiner, couper en tranches ou en anneaux.	Souple	5 à 6
Abricots	Laver, couper en moitiés ou en tranches.	Souple	12 à 38
Bananes	Éplucher et couper en tranches (3 mm).	Croustillant	8 à 38
Baies	Couper les fraises en tranches (1 cm). Laisser les autres baies entières.	Pas humide	8 à 26
Cerises	Dénoyautage facultatif. Dénoyauter quand elles sont à moitié sèches.	Texture de cuir	8 à 34
Airelles	Hacher ou laisser entier.	Souple	6 à 26
Dattes	Dénoyauter et couper en lamelles.	Texture de cuir	6 à 26
Figues	Couper en lamelles.	Texture de cuir	6 à 26
Raisins	Laisser entiers.	Souple	8 à 38
Nectarines	Couper en moitiés et sécher avec la peau vers le bas. Dénoyauter quand elles sont à moitié sèches.	Souple	8 à 26
Écorces d'orange	Couper en longues bandes.	Friable	8 à 16
Pêches	Dénoyauter quand elles sont à moitié sèches. Couper en moitiés ou en quartiers. Parties coupées vers le haut.	Souple	10 à 34
Poires	Éplucher et couper en lamelles.	Souple	8 à 30

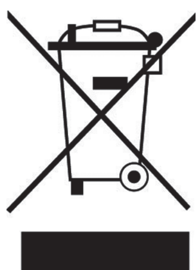
Tableau pour la préparation des légumes (Régler la température sur 52 °C.)			
Légume	**Préparation**	**Indicateur d'un séchage complet**	**Temps (heures)**
Artichauts	Couper en lamelles (3 mm).	Friable	6 à 14
Asperge	Couper en lamelles (3 mm).	Friable	6 à 14
Haricots	Couper et cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient blondis.	Friable	8 à 26
Betterave	Blanchir, refroidir, couper les pointes et les racines, couper en tranches.	Friable	8 à 26
Choux de Bruxelles	Détacher des tiges, couper en deux dans la longueur.	Al dente	8 à 30
Brocoli	Couper les bouquets. Cuire à la vapeur 3 à 5 minutes.	Friable	6 à 20
Chou	Détacher les feuilles et couper en lamelles de 3 mm.	Texture de cuir	6 à 14
Carottes	Cuire à la vapeur, broyer ou couper en rondelles.	Texture de cuir	6 à 12
Chou-fleur	Cuire à la vapeur, détacher les bouquets et couper.	Texture de cuir	6 à 16
Céleri	Couper la tige en bandes de 6 mm.	Friable	6 à 14
Ciboulette	Hacher.	Friable	6 à 10
Concombre	Éplucher, couper en rondelles d'1 cm d'épaisseur.	Texture de cuir	6 à 18
Aubergine	Couper en rondelles d'1/2 à 1 cm.	Friable	6 à 18
Ail	Retirer la peau des gousses et couper en tranches.	Friable	6 à 16
Piment	Sécher entièrement.	Texture de cuir	6 à 14
Champignons	Couper en tranches, hacher ou sécher en entier.	Texture de cuir	6 à 14
Oignons	Couper en lamelles fines ou hacher.	Friable	6 à 14
Petits pois	Écosser et blanchir 3 à 5 minutes.	Friable	8 à 14
Poivrons	Couper en lamelles ou en rondelles (6 mm), retirer les pépins.	Friable	4 à 14
Pommes de terre	Couper en rondelles ou en dés. Blanchir 8-10 minutes.	Friable	6 à 18
Rhubarbe	Retirer la peau extérieure et couper en tranches de 3 mm	Pas d'humidité	6 à 38
Epinards	Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre mais pas en bouillie.	Friable	6 à 16
Tomates	Retirer la peau, couper en moitiés ou en tranches.	Texture de cuir	8 à 24
Courgettes	Couper en tranches (6 mm)	Friable	6 à 18

Limpieza y cuidado

Limpie los cajones-bandeja y la tapa de la máquina deshidratadora despúes de cada uso. Utilice agua caliente y un poco de jabón neutro. No limpie los cajones, la tapa o la máquina en el lavavajillas. Los restos de alimentos que se hayan quedado adheridos pueden retirarse poniéndolos en remojo o frotando con un estropajo sintético. No utilice productos corrosivos o disolventes para limpiar superficies de plástico. Para limpiar el cuerpo del aparato (la parte inferior, el motor y el calentador) desenchufe primero la máquina y frote todo con una esponja o con un trapo húmedo. No sumerja nunca en agua la carcasa del aparato. Asegúrese de que no entra agua en el aparato, ni de que se mojen las partes eléctricas.

Después de limpiar la máquina deshidratadora, seque bien todas las partes y los cajones-bandeja. Guárdela en un lugar seco, protegida de la humedad.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/EG. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin-Alemania



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2004/108/CE (Compatibilidad electromagnética)
2011/65/UE (Refundición RoHS2)
2006/95/CE (Baja tensión)